



Delitaly International Food Srl  
Str. Principala 421/a  
Sântandrei, jud. Bihor  
RO 638 CE

Prodotto Cotto Roma  
Versione 1.0  
Data Marzo 2017  
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700598

BARCODE EAN: 2000598

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

## COTTO ROMA

<b>Tipologia</b>	Il Cotto Roma è ottenuto da carne di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore morbido ma deciso di cotto. Stampato in formato bauletto. Il prodotto è confezionato in sacco di materiale plastico per alimenti.
<b>Pezzatura</b>	6,000 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 100
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10
CBT	< 10

### INGREDIENTI:

Carne di coscia di suino 92%, acqua, sale. Correttori di acidità: E331, E500. Amido. Agente gelificante: E407. Estratti di spezie. Antiossidante: E301. Aromi. Conservante: E250.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato
<b>Odore</b>	gradevole da prosciutto cotto
<b>Sapore</b>	deciso e armonioso
<b>Consistenza</b>	carni compatte
<b>Aspetto</b>	invitante

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

<b>Umidità : % p/p</b>	77.5
<b>Nitriti : mg/kg</b>	nei limiti di legge
<b>Ceneri :</b>	3.36

### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	6
<b>Pezzi per scatola</b>	2
<b>Peso per scatola kg</b>	12
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Cartoni per pallet</b>	36
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x20

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	351
<b>Energia Kcal</b>	83
<b>Grassi</b>	1.3
<b>di cui Saturi</b>	0.61
<b>Carboidrati</b>	1.63
<b>Zuccheri</b>	1.63
<b>Proteine</b>	13.12
<b>Sale</b>	2.50

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE