



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

Prodotto Culatello Arrosto Sv
Versione 1.0
Data Marzo 2017
Responsabile Alina Tamba

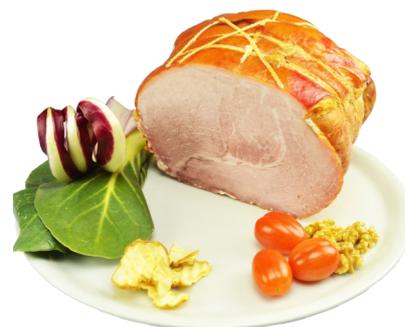
CODICE ARTICOLO: 700623

BARCODE EAN: 2000623

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

CULATELLO ARROSTO SV

Tipologia	Il Culatello è ottenuto dalle parti nobili di coscia suina, proveniente da suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore delicatissimo di culatello al forno. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. E' disponibile in formato tradizionale legato.
Pezatura	4,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	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:

Coscia di suino. Sale. Aromi. Spezie ed estratti di spezie. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato
Odore	gradevole e profumato da Culatello al forno
Sapore	delicato e armonioso
Consistenza	carni compatte
Aspetto	invitante

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	72.3
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	2.92

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	529
Energia Kcal	126
Grassi	5.4
di cui Saturi	2.49
Carboidrati	1.09
di cui zuccheri	1.09
Proteine	18.29
Sale	1.7

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4
Pezzi per scatola	2
Peso per scatola kg	8
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

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 ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11