

R&S CARNI di Pilat Ermes Brugnera di Pordenone(PN) P.IVA 01561750934	SCHEDA TECNICA "STRATAGLIATA DI CAPRIOLO SG."	BOLLO CE: IT Y1026 CE
--	--	-----------------------

1-DATI FORNITORE:

Prod. Food ITALIA s.a.s. di Pilat Ermes & C.

sede: AZZANO DECIMO (PN) Via Trieste ,37 P.IVA 01789680939 C.F. PLTRMS76L05G888R

2-NOME PRODOTTO:

STRATAGLIATA DI CAPRIOLO SURGELATO.

3-DESCRIZIONE PRODOTTO:

La **STRATAGLIATA DI CAPRIOLO** rappresenta un insieme di tagli di carni: scamone, noce, fesa, ricavati dalla coscia di capriolo che rappresentano il 94% del prodotto e il 5% da pancetta o lardo di suino che si ricava dal ventre e dal costato del maiale.

Si presenta con forma rettangolare da una altezza che varia dai 3 cm ai 3,5 cm con un stecco di legno di betulla infilato al centro dell'altezza per l'intera lunghezza del prodotto, con due anelli in filo elastico alimentare per trattenere l'insieme delle fettine. Le fettine sono posizionate verticalmente e misurano da 0,6 mm a 0,8 mm di spessore, intervallato da pancetta o lardo di maiale dal medesimo spessore.

4-INGREDIENTI:

Carne capriolo 94%, carne suina 5%, sale, destrosio, correttore di acidità: E331 citrato di sodio: E262 acetato di sodio, antiossidante: E300 acido ascorbico: E301 ascorbato di sodio, fibra vegetale, aromi, conservante: E250 nitrito di sodio.

5-CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: Il colore è di un rosso intenso
 ODORE: Il profumo è delicato e caratteristico della carne rossa
 SAPORE: Il sapore è delicato e leggermente speziato
 CONSISTENZA: La consistenza è morbida e facilmente digeribile.

6-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Germi aerobi mesofili: < 10 UFC/g
 Escherichia coli: < 10 UFC/g
 Glucuronidasi positiva: < 10 UFC/g
 Salmonella spp: assente
 Listeria m.: assente

7-PROCESSO PRODUTTIVO:

La carne capriolo viene sgrassata, rifilata, poi affettata. La carne suina viene rifilata e affettata. Le fettine vengono assemblate, salate e aromatizzate. Una volta porzionate vengono surgelate in abbattitori a -35°C. Successivamente vengono confezionate singolarmente in buste sottovuoto. La porzionatura di ogni pezzo varia da circa 160gr. a 190gr. L'imballaggio viene effettuato con due possibilità, cartoni da 3 Kg. o 5 Kg. a peso fisso. Dopo essere inscatolata i prodotti vengono immagazzinati in cella a una temperatura di -18°C.

8-TEMPO E' MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Termine minimo di conservazione(TMC) 330 Giorni
 Temperatura di conservazione Min -18°C

9-INFORMAZIONI AL CONSUMATORE:

Per un corretto scongelamento prima dell'uso mantenere il prodotto c.a. 24h a temperatura +2°C/+4°C
 Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura.

10-LISTA ALLERGENI INGREDIENTI:

	SI	NO
Cereali contenenti glutine(grano,segale,orzo,avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle(amigdalus communis L.),nocciole(corylus avel-lana),noci comuni(juglans regia),noci di acagiù(anacardium occidentale),noci pecan[carya illinoiesis (wangenh) k.koch],noci del brasile(bertholletia excelsa) pistacchi.		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. O 10 mg/l espressi come SO2		X
Lupino e prodotti a base di lupiuno		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X

11-INFORMAZIONI NURIZIONALI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Energia:	233 kcal - 967 Kj
Grassi:	17,70
Acidi Grassi Saturi:	3,60
Carboidrati:	2,80
Zuccheri:	0,30
Proteine:	20,73
Sale:	1,10

12-INFORMAZIONI COMMERCIALI

Codice prodotto	24PR0007
Descrizione	stratagliata
Imballo	cartone
Peso unitario	ca 180 gr.
Pezzi/cartone	16