

R&S CARNI di Pilat Ermes Brugnera di Pordenone(PN) P.IVA 01561750934	SCHEDA TECNICA "STRATAGLIATA DI CERVO 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 CERVO SURGELATO

3-DESCRIZIONE PRODOTTO:

La "**STRATAGLIATA DI CERVO**" rappresenta un insieme di tagli di carni: scamone, noce, fesa, ricavati dalla coscia di cervo 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 con 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 cervo 94%, carne suina 5% ,sale, destrosio, corettore 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 di cervo 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 stati inscatolati 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 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 lupino		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 24PR0006
Descrizione stratagliata
Imballo cartone
Peso unitario 180 gr. circa
Pezzi/cartone 16

