

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

3-DESCRIZIONE PRODOTTO:

La **"STRATAGLIATA DI CINGHIALE"** rappresenta un insieme di tagli di carni: roastbeef, ricavato dal lombo del cinghiale che rappresenta 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 e 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 cinghiale 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 cinghiale viene sgrassata, rifilata e 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 170gr 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 lupiuno		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X

11-INFORMAZIONI NURIZIONALI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Energia: 246 kcal - 1024 Kj
Grassi: 18,80
Acidi Grassi Saturi: 4,60
Carboidrati: 2,90
Zuccheri: 0,30
Proteine: 20,73
Sale: 1,20

12-INFORMAZIONI COMMERCIALI

Codice prodotto 24PR0005
Descrizione stratagliata
Imballo cartone
Peso unitario 180 gr. circa
Pezzi/cartone 16