



IL VITELLO DI CASA VERCELLI

Revisione 03/10/23

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV OSSOBUCO DI VITELLO GIA' COTTO NEL SACCO
DENOMINAZIONE ALIMENTO	<u>Preparazione di carne di vitello precotta pronta a cuocere</u>
EAN	8057681630615
ITF 14	80576816601350
CODICE ARTICOLO	PPP9320000
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI VITELLO (con garanzia di Benessere Animale in allevamento CRENBA)
BOLLO CE	IT 324 L CE
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	ITALIA
INGREDIENTI	Ossobuco di vitello (origine Italia) 80%; salsa di marinatura 18% (olio vegetale da girasole, grassi vegetali idrogenati, aromi, spezie, correttori di acidità: E262, E331), amido di mais, succo di limone, sale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche
CARATTERISTICHE CHIMICHE (carne di vitello)	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto in film polimerico flessibile termostabile per la cottura. Non forare la confezione
PESO NETTO PER CONFEZIONE	350 g.
CONFEZIONI PER CARTONE	6
CARTONI PER PALLET	40
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a 0/+4°C
SHELF LIFE	60 giorni
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Estrarre il prodotto precotto dal sacchetto; Riporre in pentola o in una pirofila con il proprio fondo di cottura; Riscaldare in forno tradizionale per 15 minuti a +180°C, in forno a microonde a intensità media per 5 minuti o in padella a fuoco medio per 10 minuti
INDICAZIONI POST APERTURA	Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. È possibile congelare il prodotto confezionato entro la data di scadenza: consumare preferibilmente entro 3 mesi scongelando completamente prima dell'utilizzo.

Redatto da RGQ - Approvato da DIR - email: qualita@gruppovercelli.it

Vercelli S.p.A. s.s.230, n. 15 - 13030 Formigliana- (VC) P.I. 08697000019 Tel.0161877811 Fax 0161877820



PARAMETRI MICROBIOLOGICI*

* garantiti sino a quando il prodotto è sotto la responsabilità della Vercelli spa; LIMITI ex Reg CE 2073/05 e smi o da parametri di autocontrollo

Microrganismi a 30°C	5x10⁵	ufc/g
Enterobatteriacee	1x10⁴	ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C	100	ufc/g
Salmonella spp	assente	/10 g
Listeria monocytogenes	assente	/25 g
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	5x10²-5x10³ (2aliquote/5)	ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

* AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).

Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g
Energia	1042 kJ/249 kcal	52.1%
Grassi	13,6 g	19.4%
Di cui acidi grassi saturi	5,7 g	28.5%
Carboidrati	3,9 g	1.5%
Di cui zuccheri	1,6 g	1.8%
Proteine	21,4 g	42.8%
Sale	1,0 g	16.7%