

SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI
IN
TALIA

LE POLPETTE DI VITELLO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV POLPETTE DI VITELLO		
DENOMINAZIONE ALIMENTO	PREPARAZIONE DI CARNE DI VITELLO PRONTA A CUOCERE		
EAN	8057681630349		
ITF 14	80576816593877		
CODICE ARTICOLO	RPP8980000		
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI VITELLO (con garanzia di Benessere Animale in allevamento CRENBA)		
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	ITALIA		
INGREDIENTI	Carne di vitello (età alla macellazione inferiore a 8 mesi) Origine Italia 84%; Acqua; Formaggio essiccato polvere [LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 LISOZIMA (UOVO)], fiocco di patata (emulsionante: E471), sale, aromi naturali, pepe nero, prezzemolo, aglio, noce moscata, fibra vegetale alimentare (pisello), regolatori di acidità: E331 – E262, antiossidante: E300, estratto di rosmarino. SENZA GLUTINE		
BOLLO CE	IT 235 M CE		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.		
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche.		
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato in Atmosfera Protettiva (ATM)		







PESO NETTO PER CONFEZIONE	300 g. 12 pezzi da 25 g l'uno.			
CONFEZIONI PER CARTONE	6			
CARTONI PER PALLET	64			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C.			
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	In padella antiaderente con un filo di olio a fuoco medio per circa 10 minuti rigirandole spesso, Non indicato per allergici al latte e uova.			
SHELF-LIFE	10 giorni			
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.			
* 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	1x10 ⁵	ufc/g	
	Enterobatteriacee	1x10 ³	ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C	100	ufc/g	
	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g	
	Salmonella spp	assente	/10 g	
	Listeria monocytogenes	assente	/25 g	
	Escherichia coli ß-glucuronidasi positivi	< 1x10 ²	ufc/g	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE* * AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).	Valori medi per 100 g di prodotto		%AR ** per 100 g	
	Energia	671 KJ - 160 Kcal	8.0%	
	Grassi	8.7 g	12.4%	
	di cui saturi	4 g	20.0%	
	Carboidrati	1.82 g	0.7%	
	di cui zuccheri	0 g	0%	
	Proteine	18.74 g	37.5%	
	Sale	2.24 g	37.3%	

Revisione del 02/02/22

