



SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI

IN
ITALIA

IL PROSCIUTTO DI VITELLO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	COTTO DI VITELLO PRODOTTO COTTO A BASE DI CARNE BOVINA (VITELLO) CON ACQUA AGGIUNTA
CODICE PRODOTTO	2BV8950000
EAN	50172
NUMERO DI RICONOSCIMENTO	IT 1306 L CE
SHELF-LIFE	120 gg
ORIGINE DELLE CARNI	Carni certificate Halal (ente di certificazione Halal Italia).
DESCRIZIONE E CENNI PRODUTTIVI	Sottofesa di vitello toelettata, salata mediante iniezione di salamoia, zangolata delicatamente, stampata da personale altamente qualificato, cotta a vapore in stampo, raffreddata, confezionata sottovuoto in condizioni controllate e pastorizzata.
INGREDIENTI	Sottofesa di vitello (87%), acqua, amidi, sale, zucchero, destrosio, gelificante: E407, aromi, conservante: E250.
CARATTERISTICHE FISICHE, CONFEZIONE E LOGISTICA	Forma: ovoidale; Confezionamento: tagliato a metà e confezionato sottovuoto in sacchetto alluminato. Peso medio: 4 kg. Numero di pezzi per cartone: 4. Dimensioni del cartone (mm) e pallettizzazione: 475 x 310 x 195 - 5 cartoni per strato, bancale da 5 strati Tipologia e dimensioni (cm) del bancale: EuroPAL 120 x 80

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (A INIZIO VITA COMMERCIALE)	Stafilococchi coagulasi positivi:	< 100	ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	< 10	ufc/g
	Escherichia coli	< 10	ufc/g
	Salmonella: assente	assente	/25 g
	Listeria monocytogenes	assente	/25 g

VALORI MEDI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100 g di prodotto		%AR ** per 100 g
	Energia	420 KJ - 100 Kcal	5.0%
	Grassi	2,3 g	3,3%
	di cui saturi	1,0 g	5,0%
	Carboidrati	2,8 g	1,1%
	di cui zuccheri	1,3 g	1,4%
	Proteine	16,9 g	33,8%
	Sale	1,2 g	20,0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Profumo e sapore: aromatico, leggermente speziato. Colore: rosato intenso tipico della sottofesa di vitello cotta in forno. Consistenza: tessitura particolarmente compatta, molto morbida al palato.
INFORMAZIONI SU OGM E ALLERGENI	Non contiene OGM, allergeni e glutine.
INDICAZIONI PER L'UTILIZZO	Prodotto pronto al consumo; non forare la confezione; conservare ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C; affettare ad una temperatura idonea previo adeguato condizionamento; una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 2/3 giorni.

