IL VITELLO DI CASA VERCELLI

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

I GIÀ COTTI NEL SACCO

L'OSSOBUCO DI VITELLO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV OSSOBUCO DI VITELLO GIA' COTTO NEL SACCO
DENOMINAZIONE ALIMENTO	Preparazione di carne di vitello precotta pronta a cuocere.
CODICE ARTICOLO	PPP9320000
EAN	8057681630615
ITF 14	80576816601350
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI VITELLO (con garanzia di Benessere Animale in allevamento CRENBA)
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	ITALIA
BOLLO CE	IT 324 L CE
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
MODALITÀDI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto in film polimerico flessibile termostabile per la cottura. Non forare la confezione
CONFEZIONI PER CARTONE	6

CARTONI PER PALLET	40
PESO NETTO PER CONFEZIONE	350 g.
MODALITÀDI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +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.

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	$5x10^5$	ufc/g
	Enterobatteriacee	$1x10^4$	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 ß-glucuronidasi positivi	$5x10^2$-$5X10^3$ (2aliquote/5)	ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto		%AR * per 100 g
*** AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal). Il valore può variare in funzione del fabbisogno giornaliero*	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%

Revisione 03/10/2023

GRUPPO VERCELLI
S.S. Vercelli-Biella 13030 Formigliana (VC)
Per suggerimenti, consigli o altre informazioni
+39 0161 877811 | consumatori@ilvitellodicasavercelli.com