



LINEA GASTRONOMIA

LO SPEZZATINO DI VITELLO

Ricetta delicata

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LO SPEZZATINO DI VITELLO
CODICE ARTICOLO	RPG9810000
CODICE EAN	2711148
INGREDIENTI	<p>Preparazione di carne di vitello (età alla macellazione inferiore a 8 mesi) pronta a cuocere.</p> <p>Ingredienti: carne di vitello origine Italia 91%, olio di girasole, sale, condimento per carni [proteine vegetali idrolizzate, sciroppo di barbabietola da zucchero, brodo di manzo (manzo, acqua, grasso di manzo), sale iodato (sale, iodato di potassio), concentrato di pomodoro, zucchero, amido di mais, ortaggi (carote, cipolla, peperone), oli vegetali (olio di colza, olio di girasole), estratto di lievito, aromi, farina di riso, malto destrina, miscela di spezie, aromi naturali, addensante: xantana, acidificante: acido citrico] amido di mais, sale, fiocchi di patata (patata, antiossidante: E392), farina di riso, fibra di cicoria, LATTE intero in polvere, UOVA intere in polvere, amido di tapioca, proteine del LATTE, sale, aromi, pepe bianco, Ortaggi disidratati (cipolla, carota, peperone), piante aromatiche in proporzione variabile (prezzemolo, origano), Correttori di acidità: E 262 Acetato di sodio, E 331 Citrato di sodio.</p> <p>SENZA GLUTINE. Può contenere SEDANO.</p>
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	Sottovuoto in film polimerico flessibile sviluppato specificatamente per cottura.
PESO NETTO PER CONFEZIONE	3000 g circa
CONFEZIONI PER CARTONE	2



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
MODALITÀ DI CONSUMO	Da consumarsi previa accurata e completa cottura secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Non indicato per soggetti allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti (evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti).
SHELF-LIFE	21 giorni
MODALITÀ DI COTTURA	<p>Preriscaldare il forno tradizionale a 160°C. Il prodotto è adatto ESCLUSIVAMENTE ALLA COTTURA IN FORNO TRADIZIONALE. Rispettare le condizioni di temperatura indicate. Togliere il cartoncino e mettere il prodotto in una pirofila senza toglierlo dal sacco di confezionamento ma forandolo nella parte superiore ad esempio con una forchetta e lasciando lo spazio sufficiente affinché il sacco possa gonfiarsi.</p> <p>Cuocere per 90 minuti utilizzando la cottura tradizionale (no funzione grill o ventilato).</p> <p>A fine cottura, dopo aver tolto il prodotto dal forno, tagliare con le forbici il sacco sul lato corto avendo cura di afferrare il prodotto senza scottarsi e versare il contenuto in un piatto di portata al momento del taglio fare attenzione alla fuoriuscita di vapore per evitare scottature.</p>

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*	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 β-glucuronidasi positivi	< 1x10 ²	ufc/g

** 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*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto		%AR ** per 100 g
	Energia	536 KJ - 127 Kcal	6%
Grassi	4.2 g	6%	
di cui saturi	1.3 g	7%	
Carboidrati	4.0 g	2%	
di cui zuccheri	1.3 g	1%	
Proteine	18 g	36%	
Sale	1.5 g	25%	

*** AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal). Il valore può variare in funzione del fabbisogno giornaliero*

Revisione del 17/01/22



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