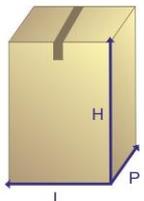


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Ultima versione 11/2022									
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Spalla di vitello cotta in confit											
CODICE PRODOTTO:	78889_12352939											
CODICE ARTICOLO:	78889_12352939											
CODICE EAN:	3220440152214											
CODICE DOGANALE:	16025095											
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 56.151.001 CE											
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Spalla di vitello stagionata sotto sale cotta in grasso d'anatra, congelata.											
INGREDIENTI:	Spalla di vitello (origine: UE) minimo 77%, grasso d'anatra minimo 8%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di frumento.											
	Può contenere tracce di <b>glutine, latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.</b>											
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):	Carne di vitello: UE											
ORIGINE:	Trasformato in Francia											
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p><b>Modalità d'uso:</b> Scongellare in camera fredda per 24 ore.</p> <p>1) Disimballare quindi affettare il prodotto freddo. Mettere le fette in un piatto e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (foglio di alluminio) quindi riscaldare in forno a 150°C per 10-15 min. In alternativa, friggere velocemente ogni lato, poi scaldare per 5 minuti in forno a 150°C.</p> <p>2) Posizionare il sacchetto in forno a vapore (100°C) o a bagnomaria per 35-40 min. Disimballare e lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliare le vostre fette.</p>											
<b>ALLERGENI:</b>  (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Allergeni</th> <th style="width: 10%;">SI/NO</th> <th style="width: 20%;">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">SI</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">SI</td> </tr> </tbody> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION									
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI									
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI										

	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI														
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI														
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO														
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI														
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI														
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> ( <i>Wangenh</i> ) <i>K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	SI														
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI														
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI														
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO														
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO														
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO														
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI														
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)																
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.															
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni																
UNITÀ DI BASE	cartone																
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	2.540 kg																
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Dimensioni (cm) LxPxA</th> <th>Pezzi</th> <th>Peso netto</th> <th>Contenuto: numero e descrizione</th> <th>Contenuto/ Disposizione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cartone</td> <td>11,4 x 30 x 40</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	Cartone	11,4 x 30 x 40				/			
Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione												
Cartone	11,4 x 30 x 40				/												

	Strati					
	Pallet	1200cm x 800 cm				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<b>GEMRCN:</b> Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: In corso di analisi - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: in corso di analisi					
	<b>Valori nutrizionali medi</b>		<b>Per 100g</b>		<b>Per 180g</b>	
	Energia	866 kJ / 208 kcal		1.559 kJ / 374 kcal		
	Grassi	13,5 g		24,3 g		
	di cui acidi grassi saturi	4,7 g		8,5 g		
	Carboidrati	1,7 g		3,1 g		
	di cui zuccheri	0,8 g		1,4 g		
	Fibre	0,8 g		1,4 g		
	Proteine	19,5 g		35,1 g		
	Sale	1,08 g		1,9 g		
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		1.44		
Calcium		ND				
Sodium		0 mg/100g				
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:	<b>CONFORMITÀ / NORMA</b>					
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022				
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					
	Lieviti e Muffe					
	Coliformi 30°C					
	Escherichia coli					

	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Bacillus cereus	
	Salmonella	
	Pseudomonas	

Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari  
 Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

IONIZZAZIONE: Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati

