



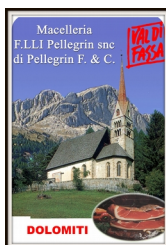
<i>COD vario</i>	<i>Arrosto, Stinco e Puntine cotti</i>	<i>Aggiornato al: 12 05 2015</i>
------------------	--	--------------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
----------	-------------------------------------

- | | | |
|-----|----------------------|--|
| 1.1 | <i>Peso</i> | <i>Vario</i> |
| 1.2 | <i>Forma</i> | <i>Vario</i> |
| 1.3 | <i>Dimensioni</i> | <i>Vario</i> |
| 1.4 | <i>Materia Prima</i> | <i>Carne suina e bovina</i> |
| 1.5 | <i>Ingredienti</i> | <i>Acqua,sale,spezie,aromi.</i> |
| 1.6 | <i>Conservazione</i> | <i>A temperatura max + 4°C</i> |
| 1.7 | <i>TMC</i> | <i>Termine Minimo di Conservazione: In etichetta, 60 gg dalla data di conf</i> |

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)



<i>COD vario</i>	Arrosto Stinco e Puntine cotti	Aggiornato al: 12 05 2015
------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

<i>Carica batterica totale</i>	<i>< 10³ ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>assente in 25 g</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>assente in 25 g</i>

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
----------	---

<i>Grassi</i>	<i>1,5 % ± 3%</i>
<i>Proteine</i>	<i>17,0 % ± 3%</i>

Valore energetico per 100 g di prodotto: 92 kcal 387 kJ

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

<i>ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>POSSIB. TRACCE</i>	<i>NON PRESENTE</i>
<i>Cereali contenenti glutine (1)</i>			*
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>			*
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>			*
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>			*
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>			*
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>			*
<i>Frutta a guscio (2)</i>			*
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>			*
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>			*
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>			*
<i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>			*
<i>Lupino e prodotti derivati</i>			*
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			*
<i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>	<i>Il prodotto non contiene OGM</i>		



<i>COD vario</i>	Arrosto, Stinco e Puntine cotti	Aggiornato al: 12 05 2015
------------------	--	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

*Aromatizzato secondo la ricetta dei F.lli Pellegrin. Cotti a bagno maria in buste sottovuoto
Vantano una morbidezza e un sapore ineguagliabile*

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/ CE, Reg.1935/2204, Reg. CE n°10/2011 e succ. mod.).

6.1 *Confezionamento* *Sottovuoto in busta trasparente*

6.2 *Spedizione* *In cartoni*

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. e Reg 1334/2008

7.1 *Etichetta* *Adesiva, esterna alla busta*

7.2 *Indicazioni riportate in etichetta* *Varie*

Denominazione

Ingredienti in *ITALIANO*

Prodotto e confezionato da *MACELLERIA FRATELLI PELLEGRIN*