



COD vario	Cacciatori e cacciatorini misti.Selvaggina manzo maiale	Aggiornato al: 13 05 2015
-----------	---	------------------------------



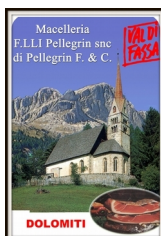
1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	-------------------------------------

- 1.1 *Peso* Da 30 a 160 grammi. (Prodotto soggetto a calo peso)
- 1.2 *Lunghezza* Da 8 a 13 cm.
- 1.3 *Diametro* Da 15 a 38 mm
- 1.4 *Involucro* Budello naturale Suino
Da togliere prima del consumo
- 1.5 *Chiusura involucro* Legato o attorcigliato
- 1.6 *Legatura* Manuale
- 1.7 *Grana Impasto* Grana varia a seconda del prodotto
- 1.8 *Stagionatura* > 1 settimana
- 1.9 *Ingredienti* Per selvaggina e manzo dal 25 al 40 % il resto 100% maiale.acidoascorbico L
Destrosio,potassio nitrito,sodio nitrito,sale, aromi naturali.



- 1.10 *Conservazione* In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)
- 1.11 *T.M.C.* Termine Minimo di Conservazione: 40 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)
- 1.12 *Presentazione* Muffa

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



<i>COD vario</i>	<i>Cacciatori e cacciatorini misti.Selvaggina,manzo ,maiale.</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	--	--------------------------------------

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

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)
Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

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

3	VALORI NUTRIZIONALI MEDI
----------	---------------------------------

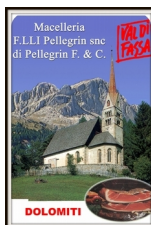
Valore energetico per 100 g di prodotto: 1680 kJ 405 kcal

<i>Grassi</i>	<i>33,0 g</i>	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>13 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>0 g</i>	<i>di cui zuccheri</i>	<i>0 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>27,0 g</i>	<i>Sale</i>	<i>4,2 g</i>

(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>	<i>Cacciatori e cacciatorini misti.Selvaggina,manzo,maiale.</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	---	--------------------------------------

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

*Macinato a grana a seconda del prodotto. Gusto dolce e delicato.
Aromatizzazione completamente naturale secondo ricetta F.lli Pellegrin*

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. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento Sottovuoto

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. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Adesiva sulla confezione

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione A seconda del prodotto

Ingredienti in Italiano

Ragione Sociale Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 38039 Vigo di fassa TN

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge

- Da vendere a peso