

	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/9	Pag. 1 di 2
	Codice 090532	Nome Commerciale	POLPETTE DI MANZO AL SUGO (KG 2)	
	Codice <u>090533</u>	Nome Commerciale	<u>POLPETTE DI MANZO AL SUGO (500 G)</u>	
Delicatessen S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)			Rev. 8	24.09.20

1. Presentazione



Polpette di carne al sugo di pomodoro, cotte e confezionate sottovuoto. Peso singola polpetta 30 gr circa.

2. Dati prodotto

Nome commerciale	Polpette di manzo al sugo
Denominazione di vendita	Polpette di manzo al sugo, cotte sottovuoto
Informazioni in etichetta	Senza Glutine
Ingredienti	<p><u>Polpette 55 %</u>: carne di bovino (76%), salsiccia (<i>carne di suino 49%, pancetta di suino 49%</i>, sale, vino bianco, spezie, antiossidante: sodio ascorbato; conservante: sodio nitrito), UOVA, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), patate disidratate in fiocchi, prezzemolo, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: acido ascorbico.</p> <p><u>Sugo 45%</u>: polpa di pomodoro, cipolla, basilico, rosmarino, sale, pepe</p>
Allergeni (Reg. UE n.1169/2011-allegato II)	LATTE , UOVA
Origine della carne	CE/ EXTRA CE
Peso	2 kg / 0,5 kg circa
TMC	gg-mm-aa 60 giorni garantiti
Lotto di produzione	P aaaa+5 cifre (es. P201500028)
Codice EAN peso variabile	(2)673395/(2) 513534
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto da 0 a +4°C
Prodotto e confezionato da	Delicatessen S.p.A. IT 324 L CE

3. Utilizzo e destinatari previsti

Modalità d'uso confezione da 2 kg	<p>Per uso professionale. Rimuovi la confezione, scalda e servi a piacere.</p> <p>Una volta aperta la confezione proteggere il prodotto con pellicola per alimenti o foglio d'alluminio e conservare in frigorifero.</p>
<i>Modalità d'uso confezione da 500 g in acqua</i>	<p><i>1) Immergi la confezione sottovuoto in acqua ancora sigillata. Fai bollire.</i></p> <p><i>2) Proteggendosi da eventuali schizzi, taglia la confezione in un contenitore a bordo alto e rimuovi con cautela.</i></p> <p><i>3) Affetta la carne e servila in tavola</i></p>
<i>Modalità d'uso confezione da 500 g: in padella</i>	<p><i>1) Apri la confezione sottovuoto e versa il contenuto in una padella.</i></p> <p><i>2) Metti un coperchio e scalda a fuoco lento per 10 minuti girando più volte.</i></p> <p><i>3) Affetta la carne e servila</i></p>
<i>Modalità d'uso confezione da 500 g: a microonde</i>	<p><i>1) Poni la confezione sottovuoto in un contenitore adatto. Forala o incidila nella parte superiore e scalda per 3 minuti in microonde a 800 W.</i></p> <p><i>2) Rimuovi con cautela la confezione.</i></p> <p><i>3) Affetta la carne e servila in tavola.</i></p>
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta.

	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/9	Pag. 2 di 2
	Codice 090532	Nome Commerciale	POLPETTE DI MANZO AL SUGO (KG 2)	
	Codice <u>090533</u>	Nome Commerciale	<u>POLPETTE DI MANZO AL SUGO (500 G)</u>	
Delicatessen S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)			Rev. 8	24.09.20

4. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Confezione sottovuoto
Imballaggio primario	Laminato polietilene-poliammide
Imballaggio secondario standard	Cartone cm 45x33x15 / <u>cm 24 x18 x11</u>
Numero confezioni per cartone	6/ <u>4</u> pezzi
Pallettizzazione	5 cartoni per piano x 5 piani = 25 cartoni <u>16 cartoni per piano x 8 piani= 128 cartoni</u>

5. Informazioni nutrizionali (valore medio per 100 g di prodotto)

Energia	625kJ/ 149 kcal
Grassi	7.7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	3.8 g
Carboidrati	1.8 g
di cui Zuccheri	0.6 g
Fibre	0.4 g
Proteine	18 g
Sale	0.97 g

6. Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila	≤ 10.000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

7. Garanzie fornite

Conformità alle norme igieniche e di rintracciabilità comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004, Reg. n. 2073/2005, Reg. n. 178/2002 e s.m.i.)	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità alle direttive CE n. 72/2002 e s.m. compresa n. 19/2007, n. 711/1982, n. 572/1985, ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005 n. 2023/2006, al regolamento UE 10/2011 e s.m.i.	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di GMO (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura: conformità al Reg. (UE) n.1169/2011 e s.m.i., Reg. (UE) n.828/2014 (glutine)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto in un'azienda certificata BRC (British Retail Consortium)	<input checked="" type="checkbox"/>