

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

produttore	500 CARNI
stabilimento	Bollo CE IT D5258 Via Del Colle, 78 – 50041 CALENZANO (FI)

denominazione legale	PREPARAZIONE DI CARNE DI CONIGLIO RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO
denominazione di vendita	ARROTOLATO DI CONIGLIO RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO RETAIL ATP
origine della carne	ITALIA



codice articolo				
EAN confezione		pezzi per conf.	1	peso conf. ≅ 600gr
GTIN cassa		conf. per cassa	3	peso cassa ≅ 1.800 gr

confezionamento	vaschetta polipropilene film TOP antifog atmosfera protettiva	trasporto	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		conservazione	temperatura tra 0° C e + 4° C
		conservabilità	7 gg dalla data di produzione
etichettatura	le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente	utilizzo	da consumarsi previa adeguata cottura

ingredienti	carne di coniglio 60%, pancetta di suino, prosciutto cotto 10% (coscia suino, acqua, fecola di patate, aromi naturali, sale, destrosio, gelificante: carragenina, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio Emmental 10% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), rosmarino, aromi naturali 1% (spezie ed erbe in proporzione variabile: rosmarino, ginepro, aglio, salvia, timo, alloro, origano, maggiorana)
--------------------	---

OGM e allergeni	OGM: assenti - Può contenere tracce di: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
------------------------	--

trattamenti subiti	disosso, mondatura, farcitura, formatura, legatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto
---------------------------	---

criteri microbiologici al termine della shelf life	
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93
Yersinia enterocolitica	assente in 25g

profilo organolettico	n.d.
proprietà chimico-fisiche	n.d.

dichiarazione nutrizionale Informazioni nutrizionali per 100 gr		
valore energetico	KJ	465
	Kcal	111
grassi	g	6,2
di cui acidi grassi saturi	g	3,4
carboidrati	g	0,4
di cui zuccheri	g	0,3
proteine	g	13,5
sale	g	0,81