

SCHEMA TECNICA
ARROSTO PRIMAVERA



Dati generali

Nome in fattura	ARROSTINO PRIMAVERAx1,5kg-ct1pz
Codice prodotto	610319
Nomenclatura doganale	16029099



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne suina, cipolle, carote, formaggio edamer (latte, caglio, sale), piselli, parmigiano reggiano (latte, caglio, sale), uova, bietole in foglia, prosciutto crudo stagionato (carne suina, sale), mortadella [carne suina, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio)], pancetta stagionata [carne suina, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio)], fecola di patate, vino, destrosio, fruttosio, lattosio, aromi, proteine del latte, olio di semi di mais. Può contenere tracce di pistacchio.

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** L'arrosto primavera è una specialità gastronomica preparata secondo la classica ricetta casalinga: farcito e arrotolato con cura interamente a mano, racchiuso nella rete e poi cotto in forno. Ottenuto da carni e verdure selezionate, contiene ingredienti semplici: filone di suino italiano, verdure fresche, formaggio, uova, prosciutto crudo e mortadella. Un pizzico di spezie. Una spruzzata di vino rosso.

SCHEMA TECNICA
ARROSTO PRIMAVERA

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	1/4°C
Stagionatura	NA
Cottura	70°C

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1,5 Kg c.a.	10			18	90 da confezionamento

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma cilindrica
Gusto	appetitoso
Profumo	Delicato
Colore	rosato uniforme

Pallettizzazione

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
14	10	140

Imballaggio

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
1	0,14X0,185X0,285	8002772006889

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	62
Grassi (g)	10
Acidi grassi saturi (g)	4,0
Proteine (g)	21
Carboidrati (g)	3,0
Zuccheri (g)	3,0
Sale (g)	1,7
Valore energetico (kcal)	186
Valore energetico (kJ)	778
Aw	0,975
pH	5,9

Parametri microbiologici

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 ²
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEDA TECNICA
ARROSTO PRIMAVERA

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	può contenere tracce di pistacchi
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**MALETTI 1867 SRL**

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368