



Descrizione generale del prodotto

Denominazione	PASTRAMI di SCOTTONA senza derivati del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti
Codice prodotto	5202
Ingredienti	Carne di bovino, sale, saccarosio, destrosio, fibra alimentare, aromi, aroma di affumicatura, antiossidante (E301), conservante (E250), erbe aromatiche, spezie.
Shelf life	90 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione	Temp. 0°C / +4°C

Confezionamento

Formato	Naturale	Imballo	Cartoni
Pezzzatura	Kg 3,5 circa	Pezzi per cartone	2 pezzi
Confezione	Sacco nylon/alluminio pastorizzabile	Cartoni per pallet	56 cartoni
Codice Ean	2520200	N. colli per strato	7 cartoni
Dimensione Cartone (h x l x p)	14 x 23 x 51 cm		

Parametri microbiologici

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g	Listeria monocytogenes	assente/25 g

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	156 Kcal (656 Kj) / 100g
Grassi	6,4 g / 100g di cui Acidi grassi saturi 2,5 g / 100g
Carboidrati	1,1 g / 100g di cui Zuccheri 0,4 g / 100g
Proteine	23,6 g / 100g
Sale	1,84 g / 100g

Parametri organolettici

Colore	Rosa tipico della carne magra di bovino e bianco limitatamente alla parte grassa
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

Additivi aggiunti

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio
------------------------	--------------------------

Allergeni

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011, tranne quelli indicati in etichetta.

Garanzie fornite

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	

Caratteristiche

Prodotto con carne di scottona fresca. La scottona non è una razza, ma un bovino di sesso femminile che non ha mai figliato. La qualità della materia prima è determinante per la buona riuscita del prodotto finito, pertanto, la carne è selezionata nella qualità e nel peso e acquistata solo da allevamenti che ne garantiscono nella maniera più assoluta le caratteristiche necessarie. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato in contro pressione a 102°C per esaltarne le caratteristiche aromatiche, garantirne la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.

Stabilimento di produzione Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE
Rev. 4 del 14.02.2019

Controllo qualità

Andriughetto Pietro

Cap. Sociale Euro 1.300.000,00 i.v.
GRATIA è un marchio di Pianeta Alimentare Srl