



# BOCCONCINI DI VITELLO ALLE VERDURE

IT

## SCHEMA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b>	Bocconcini di Vitello alle Verdure
<b>PESO NETTO</b>	280 gr.
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
<b>SHELF-LIFE</b>	12 mesi
<b>TMC ALLA CONSEGNA</b>	10 mesi
<b>CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO</b>	temperatura compresa tra 0°C e 25°C
<b>CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA</b>	conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore
<b>INGREDIENTI</b> <i>(in GRASSETTO gli allergeni)</i>	carne di vitello 40%, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), carote 20%, taccole 13%, olio extra vergine di oliva, burro ( <b>LATTE</b> ), zucchero, sale, fibra vegetale, brodo ( <b>SEDANO</b> ), cipolla in polvere, aglio in polvere, prezzemolo.

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

<b>MICROONDE</b>	Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/90 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.
<b>PADELLA</b>	Versare il contenuto della vaschetta in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti mescolando con cura e servire.

## Valori Nutrizionali

referiti a 100 gr. di prodotto

<b>Valore Energetico</b>	
Kcal	124
KJoule	518
<b>Carboidrati</b>	<b>3,80 g</b>
di cui zuccheri	3,60 g
<b>Proteine</b>	<b>11,50 g</b>
<b>Grassi</b>	<b>6,60 g</b>
di cui saturi	2,30 g
Fibre	1,70 g
Sale	0,70 g

## INFORMAZIONI GENERALI

<b>INDIRIZZO SITO PRODUTTIVO</b>	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
<b>NOME PRODUTTORE</b>	Dama 2 S.r.l.
<b>STABILIMENTO</b>	IT B6799 CE
<b>CONFEZIONE</b>	vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, confezione in cartoncino
<b>LOTTO</b>	esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno
<b>DATA DI SCADENZA</b>	esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno
<b>EAN / CODICE</b>	8052783629505 / 10700



# BOCCONCINI DI VITELLO ALLE VERDURE

IT

ALLERGENI	ALLERGENI AGGIUNTA INTERNAZIONALE			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	NO			SI		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	INGREDIENTI	SI	LATTE	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione ad almeno 10 mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	NO	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			SI		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITÀ DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25 gr.	assenza/presenza su 25 gr.