



COTOLETTA DI MAIALE XXL **300**

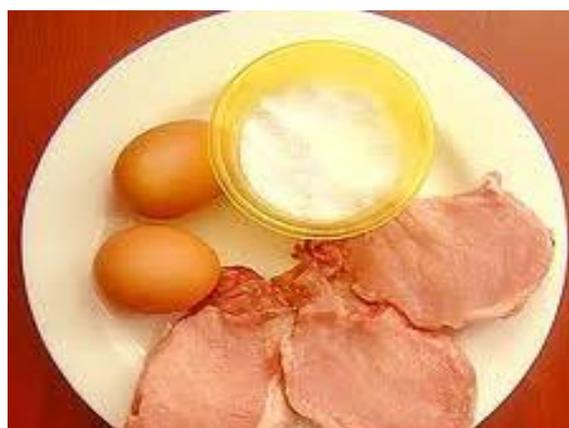
SCHNITZEL



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

COTOLETTA DI MAIALE XXL 300 SCHNITZEL

- Peso medio del singolo pezzo: circa 300 g
- Peso netto del cartone: 3 Kg circa
- Prodotto sfuso congelato in IQF
- Shelf life 18 mesi



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
COTOLETTA DI MAIALE XXL 300
KNUSPER SCHNITZEL XXL

PRECOTTA – CONGELATA

(preparazione gastronomica panata a base di carne di suino, precotta e congelata)

DATA EMISSIONE: 17.03.14

DATA ULTIMA REVISIONE:

CODICE ARTICOLO

1714

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: prodotto ottenuto dal sezionamento manuale di carne di suino dissosato e accuratamente tolettato, da cui si ricavano le fette di peso e spessore costanti. Le fette vengono parzialmente aperte e battute manualmente per incrementarne la superficie ed intenerire la carne, oltre che per garantire una ottimale coesione del pane di copertura. Le milanesi così trattate vengono di seguito marinate in zangola refrigerata con tecnologia in sottovuoto (per insaporirle in profondità ed intenerirle), pastellate (con pastella a base di uovo intero) impanate, e precotte (in friggitrice e forno a vapore) quindi immediatamente congelate e confezionate/imballate.

CARATTERISTICHE SENSORIALI: superficie di colore avorio con pane di media granulometria, ben aderente alla matrice carnea. Matrice carnea di colore rosato vivo. Dopo cottura: pane croccante e friabile, ben aderente alla matrice carnea. Carne morbida alla masticazione, dal gusto delicato ed armonico tipico di specie con note vegetali. Assenza di retrogusti sgradevoli ed estranei.

INGREDIENTI: lonza di suino (75%), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), acqua, olio vegetale (di palma e girasole), farina e amidi di frumento, farina di riso, sale, fibre e proteine vegetali, fecola di patate, albume d'uovo, proteine del latte, destrosio, lieviti, aromi

Elenco allergeni presenti tra gli ingredienti: contiene glutine (da frumento), uovo, latte.

Elenco OGM presenti tra gli ingredienti: nessuno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti microbiologici: normativa di riferimento Reg. CE 2073/05 e successive modifiche/integrazioni.

CONFEZIONAMENTO ed IMBALLAGGIO: il prodotto è ordinatamente disposto in cartone, contenuto in sacchetto di polietilene per alimenti.

ETICHETTATURA: secondo le norme in vigore su ogni u.v. (cartone non frazionabile). Presenza EAN 13 E 128

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO	280/300 gr ca
PESO CONFEZIONE	Ca. kg 3 (PESO VARIABILE)
PEZZI X CONFEZIONE	10 PEZZI
N° CARTONI/STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	13
NUMERO TOT. CARTONI/ PALLET	117
PESO NETTO PALLET (KG)	350 kg ca
T.M.C.	18 MESI ca. dalla data produzione
EAN 13	92542
EAN/UCC 128	801570992542

MODALITA' di CONSERVAZIONE: Conservare a temperatura non superiore a - 18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

MODALITA' DI UTILIZZO (prodotto decongelato) in friggitrice (olio a 175°C per circa 4 minuti); **in pentola** con poco condimento (per circa 10 minuti a fuoco medio, girando 2/3 volte).

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Cavour, 44 – Calcinato (BS)
RICONOSCIMENTO CE IT 2144/P (APPROVAL NUMBER)

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto. La presente scheda tecnica sostituisce ed annulla le precedenti versioni in possesso del Cliente. I dati contenuti sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione.