

POLPETTINA DI CERVO -Cod. SITA204-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Polpetta di carne macinata di selvaggina passata nella farina di mais, affumicata e stagionata senza essere insaccata in nessun tipo di budello. Dal 1800 è una tradizione delle valli montuose dell'alto Friuli. Quella da noi proposta viene preparata con carne di cervo (60%), carne suina, sale, farina di mais bramata in superficie, spezie, aromi... una prelibatezza tra gli antipasti. Confezionato sottovuoto. Non contiene allergeni.

INGREDIENTI

Carne di cervo 60%, carne di suino 36%, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi, spezie, antiossidante: E301, conservante: E252, E250, fumo. Panatura: farina di mais.

Origine della carne di cervo: Paesi UE.

Origine della carne suina: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Toscana
Produttore:	IT 1292/L CE
Certificazioni:	-
Budello:	no
Profilo sensoriale:	Carne macinata di selvaggina passata nella farina di mais, affumicata e stagionata senza essere insaccata in nessun tipo di budello. Sapore e odore tipico della selvaggina, della carne di cervo, con la nota dolce del mais.
Stagionatura:	circa 2 mesi
Peso netto:	circa 300 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	317 kcal / 1322 kJ
Grassi	20,0 g
di cui saturi	9,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	34,0 g
Sale	2,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

pH: < 7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β-glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
06/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

