

	CENTRO CARNE SRL	
		27/04/2021

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Ragione Sociale Fornitore:	CENTRO CARNE Srl Via Cristoforo Colombo 1, 64027 Sant' Omero (TE), Italia
Denominazione prodotto	Olive Ripiene di Carne
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica a base di olive panate ripiene di carne
Ingredienti	Ripieno 45 %: carne di bovino adulto e suino, carne di pollo, uova pastorizzate e omogeneizzate, formaggio grattugiato (latte , caglio, sale), olio extravergine di olive (frutta a guscio arachidi), vino bianco (anidride solforosa come residuo), cipolla, carota, sedano , sale, noce moscata. Olive verdi denocciolate 30% (olive verdi, acqua, sale, tracce di acidificante: acido citrico: E330, acido lattico: E270). Panatura 25%: pane grattugiato (farina di frumento tipo "0", lievito di birra, sale), uova pastorizzate e omogeneizzate, farina di frumento tipo "0".
Modalità di conservazione:	Conservare tra 0 – 4 °C
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa accurata cottura tra i 170 e i 180 °C.
Destinazione dell'alimento d'uso	Nessuna limitazione al consumo
Scadenza	Da consumare entro 7 gg dalla data di produzione
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Uova, latte, frutta a guscio arachidi, anidride solforosa, sedano, frumento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite
<i>aw</i>	≤ 0.92
<i>CBT</i>	< 10 ⁷ ufc/g
<i>Clostridi</i>	Assente in 25g
<i>Coliformi Totali</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>E.coli β-glucuronidaspositivi</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g
<i>Staphilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ² ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	CENTRO CARNE SRL	
		27/04/2021

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	856 kJ/ 204kcal
Grassi (g)	7.9
Di cui acidi grassi saturi (g)	1.8
Carboidrati (g)	23
Di cui zuccheri (g)	1.7
Proteine (g)	9.7
Sale (g)	0.33

CONFEZIONAMENTO

Confezionamento:	Prodotto sfuso, imballato in vaschette/casse per alimenti. Prodotto soggetto a calo peso
Formato	1 Kg circa
Imballo primario:	Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
Imballo secondario	Cartoni/casse
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.