

	<b>CENTRO CARNE SRL</b>	 <b>27/04/2021</b>
---	-------------------------	--

### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

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

### CARATTERISTICHE CHIMICO-MICROBIOLOGICHE

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

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	<b>CENTRO CARNE SRL</b>	
		<b>27/04/2021</b>

Valori medi per 100g di prodotto

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

#### CONFEZIONAMENTO

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