

R&S CARNI di Pilat Ermes Brugnera di pordenone(PN) P.IVA 01561750934	DATENBLATT WILDSCHWEIN FLEISCH STRATAGLIATA	BOLLO CE: IT Y1026 CE
---	--	------------------------------

1. Daten des Anbieters:

Standort der Produktion: Food ITALIA s.a.s. di Pilat Ermes & C.

Bürostandort: AZZANO DECIMO (PN) Via Trieste ,37 P.IVA 01789680939 C.F. PLTRMS76L05G888R

2. Produktname:

WILDSCHWEINFLEISCH STRATAGLIATA

3. Produkt beschreibung:

Die Wildschweinfleisch STRATAGLIATA ist ein gemisch aus Fleischstücken: Roastbeef die etwa 94% des Produkt entfallen. Die andere 5% ist von Schwein fett aus bestehend. Die STRATAGLIATA hat eine Rechteige form, ist 3cm bis 3,5cm Hoch una hat eine Holzstange in der mitte. Sie hat zwei Gummibänder an den Abschlüssen um die Fleischstücken zu halten. Die fleischscheiben sind vertikal positioniert, eine dicke von 0,6mm bis 0,8mm haben und mit Schweinfett aus besthen sind.

4. Zutaten:

Wildschweinfleisch 94%, Schweinfleisch 5%, Salz, Dextrose, PH-Korrektoren: E331
 Natriumzitat: E262 Natriumacetat, Antioxidans: E300 Asorbige Säure: E301 Natriumascorbat,
 Pflaneliche, Faser, Aromen, Konservierungsmittel: E250 Natriumnitrit.

5. Sensorischen Merkmale:

FARBE: Intensiv rote Farbe.
 DUFT: Zarter und charakteristischer Duft von rotem Fleisch.
 GESCHMACK: Feiner Geschmack und leicht würziger.
 KONSISTENZ: Geschmeidige und leicht verdaulich.

6. Mikrobiologischen Eigenschaften:

Aerobe mesophile Keime: < 10 UFC/g
 Escherichia coli: <10 UFC/g
 Glucurnidase positiv: <10 UFC/g
 Salmonella spp: Abwesend
 Listeria m: Abwesend

7. Produktionsprozess:

Das Wildschweinfleisch wird entfettet, zugerichtet una dann geschnitten. Das Schweinefleisch wird zugerichtet und geschnitten. Die Fleischscheiben werden zusammengesetzt, gesalzen und aromatisiert. Danach werden sie portioniert, bei -35°C tiefgekühlt und eizeln in Vakuumbeteln verpackt. Das Gewicht jedes Stücks variiert zwischen 230gr und 260gr. Die Verpackung ist in Kartons von 3kg oder 5kg. Nach dem Verpacken werden die Produkte bei -18°C galagert.

8. Zeitpunkt und Art der Aufbewahrung:

Mindesthaltbarkeitsdatum(TMC) 330 Tage
 Lagertemperatur Min -18°C

9. Informationen für den Verbraucher:

Für rechtiges Auftauen die produkt 24 Stunden bei +2°C/+4°C.
 Produkt nicht wieder einfriren, nach dem Backen konsumieren.

10. Liste der Allergene:		
	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte als Mandeln(<i>amigdalus communis L.</i>), Haselnüsse(<i>corylus avel-lana</i>), Gemeinden Nuss(<i>juglans regia</i>), Nuss von acagiù(<i>anacardium occidentale</i>), Nuss pecan[<i>carya illinoiesis (wangenh) k.koch</i>],Nuss von Brasil(<i>bertholletia excelsa</i>) pistazien.		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10kg/liter ausgedrückt als SO ₂ .		X
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Nährwerte pro 100gr Produkt:		
Energie :	246 kcal - 1024 Kj	
Fette:	18,80	
Gesättigten Fettsäuren:	4,60	
Kohlenhydrate:	2,90	
Zucchern:	0,30	
Proteinen:	20,73	
Salz:	1,20	
12. Wirtschaftsinformazioni		
Teilnummer	24PR0005	
Beschreibung	stratagliata	
Verpackung	Karton	
Stückgewicht	180 gr.	
Stücke/Karton	16	

