



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

ARROSTO DI CONIGLIO  
"TAVOLA REALE"CODICE  
**MARR**  
41528

EMISSIONE: 0 09/17

REVISIONE: 0 00/00

Pagina 1

Di 4

**1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO**

ARROSTO DI CONIGLIO CONGELATO

**2. DENOMINAZIONE LEGALE**

PREPARAZIONE DI CARNE, CONGELATA

**3. CODICE ARTICOLO FORNITORE:1078****INGREDIENTI**

Carne di coniglio (min 60%), carne di pollo, fibre e proteine vegetali, acqua, amido di tapioca, sale, destrosio, aromi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto ricavato da coniglio intero o a pezzi. . Forma cilindrica di 11/12 cm ca di diametro e 38/39 cm ca di lunghezza.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G**

<b>VALORE ENERGETICO</b>	428kJ / 101Kcal
<b>GRASSI</b>	2,5g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	1,0g
<b>CARBOIDRATI</b>	0,6g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,1g
<b>PROTEINE</b>	19g
<b>SALE</b>	1,1g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametro		m	M
CBT	c 1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Stafilococco coagulasi pos.	c 1	< 10	10 <sup>2</sup>
E. Coli	c 1	< 10	50
Streptococchi fecali	c 1	< 10	50
Coliformi totali	c 1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Clostridi solfito riduttori	c 1	< 10	50
Muffe	c	/	500
Lieviti	c	/	5000
Salmonella			Assente/25 g
Listeria monocytogenes			Secondo OM del 7 Dic. 93



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

ARROSTO DI CONIGLIO  
"TAVOLA REALE"CODICE  
**MARR**  
41528

EMISSIONE: 0 09/17

REVISIONE: 0 00/00

Pagina 2

Di 4

n= 3

n: numero di unità campionate

m: soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati risultano soddisfacenti

M: soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non risultano soddisfacenti

C: numero di unità campionate (n) nelle quali è ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il valore compreso tra m ed M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE	DESCRIZIONE
COLORE	ROSATO
ODORE	CARATTERISTICO
SAPORE	CARATTERISTICO

## ALLERGENI

Allergeni	Aggiunta intenzionale		Contaminazione crociata	
	Si/No	Nome specifico	Si/No	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		SI	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO		SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base sdi semi di sesamo	NO		NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

ARROSTO DI CONIGLIO  
"TAVOLA REALE"CODICE  
**MARR**  
41528

EMISSIONE: 0 09/17

REVISIONE: 0 00/00

Pagina 3

Di 4

**SEDE STABILIMENTO PRODUTTIVO****Prodotto nello stabilimento di Via Cavour, 44 Calcinato (BS)  
IT2144/P CE****DATI LOGISTICI**

<b>IMBALLO</b>	TIPOLOGIA IMBALLO	<b>Singolo arrosto sottovuoto del peso di 2,3 kg circa</b>	
	MATERIALE A CONTATTO CON L'ALIMENTO ALL'INTERNO DEL CARTONE E CONFEZIONAMENTO	<b>Confezionato singolarmente in film PA/PE/PE per alimenti . Garantito per cottura a 100°C per max 2,5 ore.</b>	
	NUMERO PEZZI PER CARTONE	<b>4</b>	
	DIMENSIONI (L x P x h)	<b>400x190x190</b>	
	PESO NETTO TOTALE CARTONE	<b>9,2 kg circa</b>	
<b>PALLET</b>	NUMERO STRATI X PALLET	<b>8</b>	
	NUMERO CARTONI PER STRATO	<b>12</b>	
	NUMERO TOTALI CARTONI	<b>96</b>	
	PESO NETTO PALLET	<b>883 c.a.</b>	

**CONSERVAZIONE**

<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Conservare a temperatura inferiore a – 18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.</b>
<b>T.M.C. o Data di scadenza</b>	<b>18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato .(T.M.C.)</b>



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ARROSTO DI CONIGLIO  
"TAVOLA REALE"

**CODICE**  
**MARR**  
41528

EMISSIONE: 0 09/17

REVISIONE: 0 00/00

Pagina 4

Di 4

### MODALITA' DI UTILIZZO

**Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo la scongelazione.**

**Modalità di cottura : Scongelaire in frigorifero 0/+4°C, togliere la confezione e procedere a cottura in forno (100°C per circa 3 ore). Oppure scongelare con le medesime modalità e cuocere, lasciando confezionato, in forno a 100°C per max 2,5 ore. Cuocere entro 24 ore dallo scongelamento e non ricongelare.**

### DICHIARAZIONI

**MARR**