Una scelta, un legame

Estuario Carni Sca - Via Ferraris, 2 - 30020 Noventa di Piave (VE)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MACINATO DI ANITRA SV FR

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Codice Articolo:	6192	Codice GS1/EAN	2006192
Caratteristiche:	Preparazione a base di carne di anitra		
Ingredienti:	Preparazione di carne di anitra. Ingredienti: carne di anitra macinata 94%, carne di tacchino macinato 5%, sale. Percentuale del tenore in materie grasse inferiore a 7%, rapporto collagene/proteine della carne inferiore a 12% CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. NON FORARE LA CONFEZIONE		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g		%AR*
Energia (kJ/kcal)	523/124	6
Grassi (g)	4,1	6
di cui acidi grassi saturi (g)	1,7	8,5
Carboidrati (g)	0,5	0,1
di cui zuccheri (g)	<0,1	0,1
Proteine (g)	21,34	43
Sale (g)	0,57	10

*AR=Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CRITERI DI CONSERVAZIONE e COTTURA

Conservazione e Modalita' di Consumo:	Classe A.Fresco: conservare da 0 a +4°C-Da consumare previa cottura	
Shelf-life:	GIO	15
Modalita' di Cottura	Modalità di cottura: in forno per circa 30 minuti a 180°C, in padella per 20-30 min a fuoco lento.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escheria Coli	500 UFC/g - 5000 UFC/g
Salmonella	Assente/25g

CRITERI DI CONFEZIONAMENTO

Nr pezzi per confezione:	1	Peso medio confezione: Kg	1,05
Nr confezioni x collo:	8	Peso medio collo: Kg	8

Rev. nr. 3 Del 25/11/2022