



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: IL SUGO DI BRASATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Guancialino Brasato vasetto 250 gr

INGREDIENTI: Carne di suino , carota, **sedano**, cipolla, patata, aglio, sale, pepe, vino rosso (puo' contenere solfiti), passata di pomodoro, **Burro (Latte)**

ALLERGENI PRESENTI: Sedano , Burro

PROCESSO PRODUTTIVO:

Arrivo delle materie prime fresche (carne / verdure) nel nostro stabilimento; stoccaggio in cella a temperatura controllata a 4°C per almeno otto ore. Inizio delle fasi di preparazione tramite tostatura delle verdure in forno, seguita da tostatura della carne in paiolo, sfumatura con vino rosso e conseguente assemblaggio delle materie in paiolo (verdure tostate, passata di pomodoro, sale ,pepe ,aglio, burro e patate)

Il brasato portato ad ebollizione cuocera' per circa 2 ore e mezza.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: confezionamento tramite dosatrice volumetrica in vasi di vetro, chiusura tramite capsula e successivo processo di conservazione tramite pastorizzazione a secco con temperatura al cuore di 90°.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale	ufc/g	< 10
Enterobatteri	ufc/g	< 10
E.coli	ufc/g	< 10
Anaerobi Solfito-Riduttori	ufc/g	< 10
Miceti	ufc/g	< 10
Salmonelle	in 25 g	assenti
Listeria Monocytogenes	in 25 g	assente
Ph	6.12	
Acqua libera	0.92	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Contenuto energetico medio per 100 grammi di prodotto

Kcal 241

Grassi 19 gr di cui acidi grassi saturi 5.3 gr

Carboidrati 2.6 gr

Proteine 24 gr

Zuccheri 0.gr

Sale 0.84 gr

L'ETICHETTATURA RECA: denominazione articolo, lotto, ingredienti, data confezione, data di scadenza, valori nutrizionali, luogo di produzione , peso netto.

MODALITA' PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: il prodotto puo' essere conservato a temperatura ambiente.

SHELF LIFE: 9 Mesi