



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: IL RAGU' BIANCO D' ANATRA

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Ragout d'anatra 250 g.

I N G R E D I E N T I : Carne avicola (anatra), carota, sedano, cipolla, patata, sale, pepe, erbe aromatiche, vino bianco (puo' contenere solfiti), brodo vegetale (acqua, carota, sedano, cipolla, sale)

ALLERGENI PRESENTI: Sedano

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 della lavorazione con toelettatura delle verdure e sezionamento delle stesse in piccoli cubetti.

L'anatra viene adagiata in placca da forno gastro 1/1 e condita con sale, pepe, erbe aromatiche, le verdure tagliate precedentemente a cubetti, il vino bianco e il brodo vegetale. La teglia viene messa in forno preriscaldato a 200°C per una cottura lenta per circa 180 minuti. L'anatra una volta cotta, viene spolpata e sfilacciata a mano, mentre la base di cottura (verdure, vino bianco e brodo) viene frullata con frullatore ad immersione. Infine la polpa sfilacciata e le verdure frullate vengono amalgamate insieme.

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 312

Grassi 24 gr di cui acidi grassi saturi 11 gr

Carboidrati 0 gr

Proteine 1.2 gr

Zuccheri 0.gr

Sale 1.5 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: 90 giorni