

MACELLERIA

Lazzari

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: IL RAGU'

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Ragout scottona /salsiccia 250g.

I N G R E D I E N T I : Carne di bovino, salsiccia (carne di suino, sale, spezie, antiossidante, correttore di acidità), carota, sedano, cipolla, aglio, sale, pepe, vino rosso (puo' contenere solfiti), passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva

ALLERGENI PRESENTI: Sedano

PROCESSO PRODUTTIVO:

Arrivo delle materie prime fresche (carne / verdure) nel nostro stabilimento; stoccaggio in cella a temperatura controllata a 4° per almeno otto ore. Successiva lavorazione di macinatura delle carni (bovina / salsiccia). Inizio delle fasi di preparazione tramite tostatura delle verdure in forno, seguita da tostatura della carne in paiolo, sfumatura del vino e conseguente assemblaggio delle materie in paiolo (verdure tostate, olio extravergine d'oliva, passata di pomodoro, sale, spezie). Il ragù portato ad ebollizione cuocerà per circa 90 minuti.

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	5.19	
Acqua libera	0.94	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Contenuto energetico medio per 100 grammi di prodotto

Kcal 306

Grassi 24 gr di cui acidi grassi saturi 11 gr

Carboidrati 0 gr

Proteine 1.7 gr

Zuccheri 0.gr

Sale 1.7 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