



BERTI

»↯ polpette di coniglio ↻«





15 min

 Porzioni
x2

La cottura

in padella antiaderente con un filo di olio d'oliva, girandole di tanto in tanto.

il tocco creativo dello chef
*accompagnare con diversi ingredienti monoporzione:
 marmellata di cipolle, valerianella, cipolline in agrodolce ...*

nato allevato e lavorato



seguici su facebook





BERTI

scheda tecnica

» ↻ polpette di coniglio ↻ «

Rev 01 del 23_04_2014

cod ITF14 98018768 165 10

cod art. 165 108 31

valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

	valore energetico		967 kj - 232kcal	
grassi	14,3 g	di cui saturi	5,5 g	proteine 15,2 g
carboidrati	10,6 g	di cui zuccheri	1,4 g	sale 2,40 g

caratteristiche merceologiche

materie prime ingredienti	Carne di coniglio 58,5%, carne di suino, acqua, farina di mais bianco, sale iodato (sale, iodato di potassio), antiossidanti: E300, E301; zucchero caramellizzato.
allergeni	NP
TMC	6gg
composizione confezione	non frazionabile
provenienza	sezionamento e disosso di conigli selezionati
peso confezione	0,18 kg
modalità immagazzinamento	cella frigorifera
modalità conservazione	conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
modalità distribuzione	automezzi con impianto frigorifero
modalità consumo	previa cottura

imballaggio

confezioni per cassa	8
imballo primario - vassoio	CX 303
imballo secondario	cartone 30 x 40 x 16
peso medio cassa	1,44 kg
imballo primario - film	

parametri organolettici

colore	dorato
odore	assenza di odori anomali o sgradevoli
consistenza	compatta

caratteristiche chimiche

sostanze ad effetto anabolizzante	limite legislativo
sostanze farmacologiche attive impiegate per profilassi e cura	limite legislativo
residui agenti contaminanti	limite legislativo
rappporto collagene/proteine	NA
tasso di grassi	vedi valori nutrizionali

profilo microbiologico alla produzione

C.B.T.	<100.000 u.f.c. / g
eschericha coli	<50 u.f.c. / g
staphylococcus aureus	<50 u.f.c. / g
salmonella	assente in 25 g
listeria monocytogenes	limite legislativo

prodotto controllato da azienda certificata IFS e BRC mediante procedura autocontrollo HACCP
 Bertì Piero . Via Prati, 1160 . 47037 Forlimpopoli (FC) . telefono 0543 741188 fax 0543 741314 . info@bertipiero.com . www.bertipiero.com

