

REV 00 del 21/09/2017

CONFIT COSCIA DI CONIGLIO SPECIALITÀ RUSTICA

Identificazione prodotto

Confit coscia di coniglio specialità rustica

Codice prodotto: 2749622

Categoria prodotto

Prodotto a base di carne di coniglio pre-cotto pronto all'uso, senza conservanti

Modalità d'uso:

Prodotto destinato al consumo tal quale. Si sconsiglia l'aggiunta di sale, in quanto il prodotto è già sapido per sua natura. Togliere il prodotto dalla confezione, scaldare al forno, in padella o in microonde con o senza il grasso contenuto nella busta.

Descrizione prodotto e tecnologia di produzione:

Prendendo spunto dalla tradizione culinaria francese del "confit", ovvero della carne cotta e conservata nel grasso d'oca, la tecnologia di lavorazione, prevede l'utilizzo della coscia di coniglio, dapprima insaporita con una concia a base di sale, spezie, piante aromatiche, e verdure. Dopo un breve riposo a temperature controllate, il semilavorato viene addizionato con del grasso d'oca e confezionato sottovuoto. Il prodotto così confezionato viene successivamente cotto in autoclave ad alta temperatura, raffreddato e stoccato a regime di refrigerazione..

Stabilimento di produzione:

Le produzioni si svolgono in locali adibiti alla lavorazione di prodotti a base di carne, riconoscimento CE IT 911 F. In conformità ai Reg CE n° 852-853/04 e si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

Termine minimo di conservazione: 180 giorni

Modalità di conservazione (riportata anche in etichetta):

Conservare da 0 a +4°C

Modalità di conservazione durante il trasporto:

Trasporto in regime di refrigerazione (da 0 a +4°C)

Peso netto unitario: 550g per 2 pezzi.

Confezionamento:

L'unità di vendita è costituita da due pezzi (due cosce) confezionate sottovuoto con l'utilizzo di materiali di imballaggio conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

Imballaggio: Cartone

Dichiarazione ingredienti:

Carne di coniglio 82%, grasso d'oca 8%, carota, cipolla, SEDANO, sale, piante aromatiche. Senza conservanti.



Presenza di allergeni aggiunti: (Reg. Ce 1169/2011): SEDANO

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella spp: Assente in 25g

Listeria Monocitogenes: Assente in 25g

Staf.aureo: < 100 UFC/g

Escherichia coli: <10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto (forma, colore, consistenza): coscia di coniglio precucinata, esternamente la carne è di color rosa chiaro – uniforme. Il tutto con residui di spezie, piante aromatiche, verdure e grasso d'oca. La consistenza della carne è soda ed elastica, ammorbidita dal grasso d'oca.

Sapore: caratteristico, saporito, con leggere note aromatiche conferite dalle spezie, dalle verdure e dalle piante aromatiche aggiunte.

Odore: tipico, caratteristico.

Valori nutrizionali per 100g.:

Energia 576kJ/137kCal

Grassi 5,7g di cui acidi grassi saturi 1,8g

Carboidrati <0,5g di cui zuccheri < 0,3g

Proteine 21,5g

Sale 0,7g