

REV 02 del 16/09/2017

## PATÈ DI FEGATO DI CONIGLIO

### Identificazione prodotto

Patè di fegato di Coniglio

### Codice EAN:

8057017050018

### Codice Prodotto:

001

### Categoria prodotto

Prodotto a base di fegato di coniglio cotto, pronto all'uso.

### Modalità d'uso:

Prodotto destinato al consumo tal quale. Va servito fresco, spalmato su dei crostini in abbinamento a salse o dolci a piacere.

### Descrizione prodotto e tecnologia di produzione:

La tecnologia di produzione prevede l'emulsione del fegato di coniglio pre-risolato con l'aggiunta di spezie e altri ingredienti. Viene poi invasato e sottoposto a sterilizzazione in autoclave.

### 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: 3 anni

### Modalità di conservazione (riportata anche in etichetta):

Conservare a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura del vasetto conservare in frigorifero e consumare entro breve termine.

### Modalità di conservazione durante il trasporto:

Trasporto a temperatura ambiente.

### Peso netto unitario: 100g

### Confezionamento:

Ogni singolo pezzo viene confezionato in contenitori in vetro con capsula twist-off 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).

Unità di imballo: confezioni da 6 vasetti da 100g di prodotto, 324 confezioni x pallet, dim pallet 120x80x154 (H compresa di pallet)

### Dichiarazione ingredienti:

Fegato di coniglio 60%, BURRO, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche, vino Ramandolo.

Il trattamento termico applicato a garanzia della qualità del patè può determinare l'eventuale presenza di macchie brune sul bordo interno del vasetto.



### Presenza di allergeni aggiunti

(Reg .Ce 1169/2011): BURRO, VINO (contenente SOLFITI) indicati nell'ingredientistica.

### Caratteristiche microbiologiche:

Controllo sterilità dopo incubazione a 37°C per 7gg:

Microrganismi aerobi: Assenti

Microrganismi anaerobi: Assenti

### Caratteristiche organolettiche:

**Aspetto** (forma, colore, consistenza): si presenta di colore giallo chiaro, rosa-nocciola, tipico del foie gras cotto, e con zone particolarmente giallastre, dovute al grasso di coniglio separatosi naturalmente dalla massa del fegato durante il processo di cottura. E' di consistenza solida, compatta, perfettamente spalmabile.

**Sapore:** delicato, leggermente aromatizzato.

**Odore:** delicato, conferito dalla singolare aromatizzazione.

### Valori nutrizionali per 100g.:

**Energia** 1446 kJ/ 350 kCal

**Grassi** 34,0g di cui acidi grassi saturi 19,9g

**Carboidrati** 0,9g di cui zuccheri 0,3g

**Proteine** 11,0g

**Sale** 0,6g