



Tacchino Arrosto Doppio Petto
100% Italiano





“DOPPIO PETTO” Tacchino arrosto monofesa

Prodotto con materia prima italiana

IL CICLO PRODUTTIVO

La fesa di tacchino maschio 100% italiano fresca rifilata del superfluo viene siringata con salamoia composta esclusivamente da acqua, sale, zuccheri, aromi naturali, senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.

La fesa viene successivamente zangolata per fare assorbire completamente il liquido di governo, segue la fase di stampaggio che consiste nel posizionare la fesa all'interno degli stampi (appositamente realizzati per ottenere una fetta omogenea) avvolta nello straccio, per la successiva fase di lenta cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato, tolto dallo stampo legato e successivamente confezionato sottovuoto in sacco di alluminio a finestra trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, il Tacchino cotto è sottoposto ad un ulteriore trattamento termico di pastorizzazione.

Caratteristiche del “Tacchino Doppio Petto” senza pelle avvolto nello straccio

Codice interno S0T68.

Trattasi di fesa intera fresca di tacchino maschio 100% italiano cotto al vapore, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

PEZZATURA: Kg. 5,5/6,0

CARTONI: da 4 pz.

SCADENZA: 90 gg.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0° + 2° C.

INGREDIENTI: carne di Tacchino 100% ITALIANA, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, E316, E621, E407, amidi, acqua, conservanti E250.



DOPPIO PETTO DI TACCHINO ARROSTO

TABELLA NUTRIZIONALE

Descrizione del campione:	“DOPPIO PETTO DI TACCHINO” Lotto N. 10
Note:	ANALISI ESEGUITE IN SERVICE
Cod. rif. Interno:	F0357

Parametri	u.m.	Risultati	Incertezza - Limiti di fiducia (Kp=1,96 - p=95%)	Criteri di valutazione	Metodo di Prova
Umidità	g/100g	71,90	---	---	AOAC 950.46 B 1991
Proteine	g/100g (Nx6,25)	24,00	---	---	AOAC 992.15 1992
Grassi	g/100g	1,36	---	---	AOAC 960.39 B
Ceneri	g/100g	2,58	---	---	UNI 10590:1997
Carboidrati	g/100g	0,16	---	---	MP 0297 rev 5 2014
Acidi grassi saturi	g/100g	2,63	---	---	MP 0297 rev 5 2014
Glucosio	g/100g	0,242			MP 1114 rev 5 2013
Fruttosio	g/100g	<0,010			MP 1114 rev 5 2013
Lattosio	g/100g	<0,010			MP 1114 rev 5 2013
Saccarosio	g/100g	<0,010			MP 1114 rev 5 2013
Maltosio	g/100g	<0,010			MP 1114 rev 5 2013
Sale	g/100g	2,23			MP 1289 rev 9 2015
Valore energetico	kcal/100g	109	---	---	MP 0297 rev 5 2014
Valore energetico	Kj/100g	461			MP 0297 rev 5 2014

Facchino Aristo Doppio Petto
100% Italiano

