VERCELLI s.p.a.

Revisione del **18/06/24**

IL VITELLO DI CASA VERCELLI

SOLO VITELLI ALLEVATI IN ITALIA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ARROSTO DI VITELLO
COMMERCIAL DENOMINATION	VEAL ARROSTO
HANDELSNAME	KALB ARROSTO
NOM COMMERCIAL	ARROSTO DE VEAU

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE *Production plant*	**BOLLO CE: IT 324 L CE**
PRODOTTO PER *Product for*	**VERCELLI SPA- S.S. 230 VERCELLI-BIELLA, 15. 13030 FORMIGLIANA (VC) IT 235 M CE**
DENOMINAZIONE ALIMENTO *Food Name*	Prodotto già cotto nel sacco *Product already cooked in the bag*
CODICE PRODOTTO *Product code*	**PPP9340000**
UCC ARTICOLO *UCC article*	**8057681660265**
INGREDIENTE PRINCIPALE *Primary ingredient*	Carne di vitello (con garanzia di benessere animale in allevamento) *Veal meat (with guarantee of Animal Welfare in CRENBA breeding)*
PRESENTAZIONE-CONFEZIONAMENTO *Presentation-packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
PESO MEDIO UNITARIO *Average weight*	~2 Kg (+/- 10%)
SHELF LIFE *Use by- best before end*	90 giorni *Used by 90 days*
MODALITA' DI CONSERVAZIONE *Storage methods*	Conservare a Temperatura compresa tra 0˚C e +4˚C *Store at a temperature between 0˚C and +4˚C*
ALLERGENI *Allergens*	Nessuno Absent

VERCELLI s.p.a.

2. REQUISITI ANIMALI // ANIMAL CARACHTERISTICS	
PAESE DI ORIGINE ***Country of birth***	UE
PAESE DI ALLEVAMENTO ***Country of breeding***	ITALIA *ITALY*
CATEGORIA- ***Category***	V
ETA' ALLA MACELLAZIONE ***Age at slaughtering***	<8 mesi *<8 months*

3. INGREDIENTI // INGREDIENTS
Reale di vitello 85%, salsa di marinatura 12% (olio vegetale da girasole, grassi vegetali idrogenati, aromi, spezie, correttori di acidità: E262 Acetato di sodio, E331 Citrato di Sodio; antiossidante: E301 Ascorbato di sodio), amido di mais, succo di limone.
Veal 85%, marinade sauce 12% (sunflower vegetable oil, hydrogenated vegetable fats, flavourings, spices, acidity regulators: E262 Sodium Acetate, E331 Sodium Citrate; antioxidant: E301 Sodium Ascorbate), corn starch, lemon juice.

MODALITA' DI PREPARAZIONE **PREPARATION METHODS**	Rimuovere la confezione, affetta il prodotto da freddo, scalda la carne (riferimento su 100 g di prodotto 4 minuti in microonde/ 10 minuti in padella/ 15 minuti in forno a 180°C) aggiungendo la salsa e servire a piacere. Una volta aperta la confezione, proteggere il prodotto con pellicola per alimenti o foglio d'alluminio e conservare in frigorifero. *Remove the package, slice the product from cold, heat the meat (reference on 100 g of product 4 minutes in the microwave / 10 minutes in the pan / 15 minutes in the oven at 180°C) adding the sauce and serve to taste. Once the package has been opened, protect the product with plastic wrap or aluminum foil and store in the refrigerator.*

4. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO ***Type***	Sottovuoto termoretraibile *Vacuum thermoretracted packaging*
TARA CONFEZIONE (g) ***Packaging tare (g)***	~20 g
PEZZI PER CONFEZIONE ***Pieces per pack***	1
CONFEZIONE PER CARTONE ***Packs per box***	2
NUMERO IMBALLI PER PALLET ***(Imballi per strato x n. strati= tot.imballi)*** ***NUMBER OF PACKINGS PER PALLET*** ***(Packings per layer x n. of layers)***	**Pallet a riempimento massimo:** 10 cartoni / 7 strati= 70 cartoni **Full pallet**: 10 cartons / 7 layers= 70 cartons

VERCELLI s.p.a.

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL CARACHTERISTICS (garantiti sino a quando il prodotto è sotto la responsabilità della Vercelli spa// guaranteed as long as the product is under the responsabilty of Vercelli Spa)		
PARAMETRO	VALORE	RIF.NORMATIVO *Legal reference*
MICRORGANISMI A 30°C	≤10.000ufc/g	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*
ENTEROBATTERIACEE	<10ufc/g	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*
ESCHERICHIA COLI β-GLUCORONIDASI +	<10ufc/g	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*
STAFILOCOCCHI COAGULASI +	<10ufc/g	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*
SALMONELLA SPP	ASSENTE in 25 g *ABSENT in 25 g*	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE in 25 g *ABSENT in 25 g*	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan*

6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // NUTRITIONAL DECLARATION		
AR= assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal). AR= Reference intake of an average adult (8400 KJ/2000 Kcal).	**Valori medi per 100 g** *Valuefor 100 g*	
	ENERGIA Energy	807 KJ/192 kcal
	GRASSI Fat	8,8 g
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,1 g
	CARBOIDRATI Carboidrates	0,3 g
	DI CUI ZUCCHERI Sugars	0,2 g
	PROTEINE Protein	28 g
	SALE Salt	1,4 g