



Scheda tecnica prodotto
Pitina

STPCAR27
Rev.02
del 24.08.2012
Pagina 1 di 1

Stabilimento di produzione:

Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP (Reg.CE n°853/04) in tutta la filiera produttiva.
Riconoscimento CE per la lavorazione di prodotti a base di carne N. IT911 F

Descrizione prodotto:

Salume molto particolare, originario dei monti del Pordenonese e precisamente della località di Andreis e Claut, anticamente veniva fatto dai pastori utilizzando carni di montone, manzo e suino, qualche volta anche di capriolo.

Si presenta a forma di piccola scodella capovolta ed è completamente ricoperto di farina di granoturco gialla.

La Jdc ha reinterpretato questa antica ricetta utilizzando un tris di carni: suino, manzo, agnello.

Tali carni vengono impastate e conciate come un comune salume, aromatizzate con ginepro, o con cumino o con finocchio selvatico ed infine sottoposte ad una leggera affumicatura. Seguono il confezionamento sottovuoto e lo stoccaggio refrigerato del prodotto.

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella spp: Assente in 25 g
Listeria monocitogenes: Assente in 25 g

Caratteristiche fisiche

Termine minimo di conservazione: 150 giorni

Peso netto unitario: 150 – 200 g

Peso per confezione: 10 - 20 kg.

Confezionamento: Ogni pezzo viene confezionato sottovuoto con l'utilizzo di materiali di confezionamento 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) .

Ingredienti:

Carne di bovino 39%, carne di suino 39%, carne di agnello 19%, sale, spezie, farina di mais, spezie, aromi. *Antiossidante:* E 301; *Conservanti:* E 250 e E 252.

Modalità di conservazione:

T 0/+4 °C

Modalità d'uso:

Servire a fette, utilizzato come un comune salume, come secondo piatto tagliato a bastoncini, saltato in padella con un filo di olio e condito con qualche goccia di aceto balsamico, servito su un letto di insalatina.

Redatto in data: 14.04.2010
Firma RGQ:

Verificato in data: 14.04.2010
Firma DPR:

Approvato in data: 14.04.2010
Firma DGE: