

CARPACCIO



di bovino

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Grasso:	1,2 g/100 g
di cui grassi saturi:	0,6 g/100 g
Proteine:	26 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
di cui zuccheri:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,4 %
a_w	0,96
Valore energetico:	113 kcal/100 g 478 kJ/100 g
Nitrati e nitriti:	nei limiti di legge.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	< 10 UFC/g
Escherichia coli β -glucuronidasi positivi	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Spore di clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente /25 g
Listeria monocytogenes	assente /25 g

Salumificio Bordoni

Via Padellino, n.44 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)
Tel. 0342 862002 / 3 - Fax 0342 862507
E-mail: salumificio@bresaolabordoni.it
www.bresaolabordoni.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>CARPACCIO DI BRESAOLA</u> di bovino
CODICE PRODOTTO	<u>CARPACCIOB1/2SV</u>
INGREDIENTI	Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.
LOTTO	Viene segnalato sull'etichetta adesiva di ciascuna confezione.
DESCRIZIONE DELLA MATERIA PRIMA	Corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia bovina. Di provenienza estera.
CONFEZIONAMENTO	In sacco termoretraibile trasparente in condizioni di sottovuoto.
IMBALLAGGIO	In cartone da 4 pezzi. Misura cartone (cod.4): 392x287x123 Composizione Pallet: 8 cartoni per strato 8 strati per pallet Misure pallet: 1200x800x984* (1134* con pedana)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura fra +2/+7°C. Non forare la confezione.
SHELF-LIFE	45 giorni dalla data di confezionamento. Una volta aperta la confezione il consumo deve essere fatto in breve tempo.
SHELF-LIFE	Residua dalla data di consegna: minimo <u>30 giorni</u>
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Con autocarri dotati di celle frigorifere a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	METÀ (Peso variabile da 1,7 - 2 kg) Sacco S/V Codice EAN 2266924
ALTRE INFORMAZIONI	Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e reg. CE 1830/2003) Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003 e dir. CE 142/2006 – D.lgs 114/06) Aflatossine(aromi e spezie): conformità al reg. CE 1881/2006 Assenza di glutine. Prodotto da consumarsi previa asportazione del budello. Azienda Certificata: ISO 22000; BRC (GSFS); IFS.