

SLINZEGA
PRODOTTO A BASE DI CARNE DI BOVINO
CONFEZIONATA SV

Denominazione del prodotto	SLINZEGA – BRESAOLA PRODOTTA SECONDO METODI TRADIZIONALI.		
Stabilimento di produzione	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Ingredienti	Carne di bovino Sale Destrosio Spezie, aroma naturale, aroma di affumicatura, Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina derivante da determinati tagli anatomici (noce) Origine mp: UE/Non UE Assenza di: polifosfati, glutine, latte, derivati proteici del latte, lattosio , antibiotici, inibenti, sostanze ormonali NON SONO PRESENTI SOSTANZE ALLERGENICHE MENSIONATE NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE		
Tempo di stagionatura	Dalle tre alle quattro settimane, con una gestione dei parametri temperatura ed umidità molto dolce al fine di ottenere ad una <u>stagionatura stile crotto</u> .		
Caratteristiche chimico fisiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	Entro i limiti di legge
	Nitrati (come NaNO ₃)	mg/kg	Entro i limiti di legge
	Umidità	%p	< 65
	Proteine	%p	> 25
	Grassi	%p	< 7
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
	Minerali	%p	> 4
	Ph		5.4+-0.3
AW		<=0.94	
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	< 10
	Escherichia coli	Ufc/g	< 10
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Caratteristiche sensoriali/organolettiche	Determinazione	Valore	
	Consistenza	Soda	
	Aspetto	Compatto	
	Colore	rosso uniforme con bordo più scuro appena accennato	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, saporito, non acido	

SLINZEGA

**PRODOTTO A BASE DI CARNE DI BOVINO
CONFEZIONATA SV**

Dichiarazione nutrizionale Valori <u>medi</u> per 100 g	Energia: 664 KJ/157 Kcal Grassi:3,0g di cui acidi grassi saturi:1,3g Carboidrati:0,5g di cui zuccheri:0,5g Proteine:32g Sale:4,0g
Caratteristiche del packaging	Confezionate in sottovuoto all'interno di sacchetti ad uso alimentare.
Modalità di conservazione	0°C<T≤4°C
TMC	90 giorni mantenendo confezioni integre!
Tracciabilità/rintracciabilità	La rintracciabilità del prodotto, sia all'internamente sia esternamente, è garantita dal sistema di gestione qualità certificato, attraverso l'applicazione di specifiche schede di registrazione
Garanzie fornite	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conformità alle norme igieniche nazionali e comunitarie vigenti ➤ Controllo del rispetto delle temperature di trasporto(della materia prima e del prodotto finito) ➤ Idoneità alimentare dell'imballaggio:conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. ➤ Controlli metrologici ➤ Assenza di GMO e loro derivati ➤ Conformità al D.lgs n. 114 del 08/02/06, D.lgs n. 178 del 27/09/07, Reg.1169/2011 ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS ➤ Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia