

CARPACCIO DI BRESAOLA

| | | | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------|
| Denominazione del prodotto | CARPACCIO DI BRESAOLA | | |
| Stabilimento di produzione | Via dell'industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) IT 763 L CE | | |
| AN | | | |
| Ingredienti | Carne di bovino (taglio punta d'anca) Sale Destrosio Aromi naturali Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. NON SONO PRESENTI ALLERGENI | | |
| Caratteristiche microbiologiche | Determinazione | Unità misura | Limite accettabilità |
| | Escherichia coli | Ufc/g | < 100 |
| | Stafilococco coagulasi positivo | Ufc/g | < 100 |
| | Salmonella spp | /25g | Assente |
| | Listeria monocytogenes | /25g | Assente |
| Dichiarazione nutrizionale | <i>Energia</i> 136 kcal – 576 kJ | | |
| Valori medi per 100g di prodotto | <i>Grassi</i> 2,0 g | | |
| | <i>di cui acidi grassi saturi:</i> 1,0g | | |
| | <i>Carboidrati</i> 0,5 g | | |
| | <i>di cui zuccheri:</i> 0,5g | | |
| | <i>Proteine</i> 29g | | |
| | <i>Sale</i> 3,4g | | |
| Caratteristiche sensoriali | Determinazione | Valore | |
| | Aspetto | Compatto | |
| | Colore | Rosso uniforme | |
| | Flavour | Carneo, gradevole, non acido. | |
| Caratteristiche del packaging | In buste sottovuoto | | |
| Modalità di conservazione | 0 ≤ T ≤ 4°C | | |
| TMC da produzione | 60 giorni | | |
| TMA | Almeno 45gg | | |
| Tracciabilità/rintracciabilità | La rintracciabilità del prodotto, sia internamente che esternamente, è garantita dal sistema qualità, 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.CE 1169/11 ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS | | |