



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



FESA DI MANZO SALMISTRATA_CILINDRO

Prodotto fresco di fesa manzo, salmistrato in salamoia con spezie e aromi, insaccato in budello plastico e confezionato in sottovuoto.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	FESA DI MANZO SALMISTRATA S/V	CODICE PROD.	13152
INGREDIENTI	Carne di bovino, sale, spezie, aromi, correttori di acidità: E325, E331; antiossidante: E301, conservanti: E250, E252. Budello non edibile.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

MICROORGANISMI 30°C	< 1.000.000 ufc/g
E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Nei limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	Rosso tipico della carne di manzo.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Morbida e compatta. Fetta uniforme con assenza di grasso.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di carne salata con profumi puliti e morbide note aromatiche.
SAPORE	Grande equilibrio tra il sapore delicato e dolce e le persistenti note aromatiche delle spezie.
MASTICABILITA'	Morbido con una tessitura leggera e pastosa.

LOGISTICA

DENOMINAZIONE	FESA DI MANZO SALMISTRATA, CILINDRO ½ S/V	CODICE PROD.	13152
PESO MEDIO	Kg 2,5	CONFEZIONE	In budello - Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI ENTRO	75 gg
PEZZI PER CARTONE	8	MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26h
CARTONI PER STRATO	5	NR STRATI	4
CARTONI PER PALLET	25	ALTEZZA PALLET	140 cm
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 500	TEMPERATURA TRASPORTO	0 /+4°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
--------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Redatto Resp. Qualità Mattarei Erica	Approvato Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	In data Rev 03 Del 12/04/2016
--------------------------------------------	---------------------------------------------------	-------------------------------------