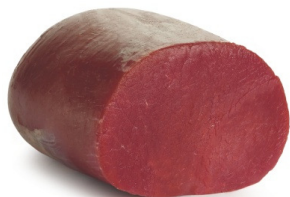




## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT  
366 L  
CE

Pagina 1 di 1



### FESA DI MANZO AFFUMICATA\_CILINDRO

Prodotto di fesa di manzo salmistrata in salamoia con spezie e aromi ed affumicata con fumo naturale di legno di faggio e confezionata in sottovuoto.

#### SPECIFICHE PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Carne di bovino, sale, spezie, aromi, aromatizzante di affumicatura; correttori di acidità: E326, E331; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250. Budello non edibile.		
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.		
<b>OGM</b>	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
<b>CONSERVAZIONE</b>	0 / +4°C	<b>DA CONSUMARSI ENTRO</b>	75 gg

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

CARICA MICROBICA TOTALE A 30°C	< 1.000.000 ufc/g
ESCHERICHIA .COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Nei limiti di legge
BENZOAPIRENE	< 5 microrg/Kg
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

<b>COLORE</b>	Rosso intenso in superficie dato dal processo di affumicatura e rosso vivo tipico della carne di manzo internamente.
<b>CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO</b>	Morbida e compatta.
<b>ODORE</b>	Fragranza caratteristica e gradevole di carne affumicata con profumi puliti e morbide note aromatiche
<b>SAPORE</b>	Grande equilibrio tra il sapore leggermente affumicato e le persistenti note aromatiche.
<b>PALATABILITA'</b>	Morbido con una consistenza leggera e pastosa.

#### LOGISTICA

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>FESA DI MANZO AFFUMICATA CILINDRO META' S/V</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	13185
<b>PESO</b>	Kg 2,5	<b>CONFEZIONE</b>	Sottovuoto
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	8	<b>MISURE CARTONE</b>	cm 46 x 35 x 26h
<b>CARTONI PER STRATO</b>	5	<b>NR STRATI</b>	5
<b>CARTONI PER PALLET</b>	25	<b>ALTEZZA PALLET</b>	140 cm
<b>PESO MEDIO PER PALLET</b>	Kg 500	<b>TEMPERATURA MEZZO TRASP.</b>	0 / +4°C

<b>MODALITA' DI UTILIZZO DESTINAZIONE D'USO</b>	Si consiglia di tagliare a fette sottili e condire con un filo d'olio. Ottima anche affettata più spessa e passata in padella. 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	Data Rev 02 del 26/02/2015
--------------------------------------------	---------------------------------------------------	----------------------------------