



LINEA SPECIALITÀ TRENTINE		CARNE SALADA DEL TRENTINO FESA 1/2			Codice 1036
imballo sacco cryovac	formato naturale	peso medio per pezzo Kg 2,2	numero pezzi per cartone 2	peso medio per cartone Kg 4,4	cod. EAN 2 414790

DIMENSIONE CARTONE esterne (5) : cm 29,5x25,5x20(h) - piani da 12 cart cad. - 5 piani per un totale di 60 cart per pallets

ATTENZIONE: NON SI ACCETTANO RESI PER QUALSIASI MOTIVO

MATERIA PRIMA: - fesa bovina congelata o fresca - senza cordone e senza tapa provenienti da animali allevati allo stato semibrado.

FASI DI LAVORAZIONE: salagione a secco con sale marino, aromi e spezie naturali. Permanenza in salamoia per 3 settimane.

DATI OBBLIGATORI SU CONFEZIONE:

Ingredienti: carne di bovino; sale; alloro; semi di coriandolo; rosmarino; aglio; aromi naturali; destrosio; fruttosio; correttore di acidità: E262; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250. Senza glutine.

Condizioni di conservazione e trasporto: conservare al fresco (0°+4°C); non forare la confezione.

TASSATIVO: SEGUIRE LA CATENA DEL FREDDO.

Data di produzione: non prevista **Da consumarsi entro:** 60 giorni.

MODO D'USO

scottare velocemente in padella o alla piastra e servire con verdure a piacere... e a vostro piacere olio extra vergine, scaglie di grana, rucola... e fantasia

come secondo piatto, scottata ed accompagnata da fagioli conditi con olio extra vergine d'oliva

Da consumarsi previa cottura.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ALLA PRODUZIONE:**

Colore: rosso vivo.

Odore: delicatamente speziato.

Sapore: saporito ma non eccessivamente salato.

Consistenza: compatta al taglio

Aspetto: naturale della carne bovina salmistrata.

**Nel banco del salumiere
dopo 15 giorni circa:**

Colore: violaceo

Odore: leggero di aglio

Consistenza: morbida

Aspetto: sacco contenente salamoia liquida violacea con piccole bolle d'aria.

**Nel banco del salumiere
dopo 30 giorni:**

Colore: violaceo/grigio/marrone

Odore: forte di aglio.

Consistenza: molle.

Aspetto: sacco dilatato, non aderente al prodotto e contenente salamoia grigio/marrone con bolle d'aria. Sembra che abbia perso il sottovuoto.

Per una migliore conservazione togliere l'involucro e immergere in acqua salata con 25 g di sale per litro d'acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto **Valore energetico** 391 kJ 92 kcal
Grassi 1,1g **di cui acidi grassi saturi** 0,5g **Carboidrati** 0,6g **di cui zuccheri** 0g **Proteine** 20,0g **Sale** 3,2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore max alla distribuz.	Unità misura	CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Unità misura
Escherichia coli	<500	UFC/g	Nitriti e Nitrati nei limiti previsti dal D.M. 209 del 27/02/1996 e s.m.e.i.		
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	UFC/g			
Salmonelle spp	assente	25 g			
Listeria monocytogenes	<100 su 5 u.c. ai sensi del Reg 2073/05 (*)	UFC/g			

(*) Prodotto classificabile come Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes, diverso da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali, rif. p.to 1.3 del Capitolo 1 – Criteri di sicurezza alimentare del Reg. 2073/05, alla luce della relazione "Studio della dinamica di Listeria Monocytogenes in carne salada preaffettata confezionata in atmosfera modificata prodotta da: Salumificio Trentino srl – Località Mala 12 – 38069 Nago TN" del 19/04/2012, realizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie del 19/04/2012, vidimata per approvazione dal Servizio Veterinario di Trento.

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale		Carry over e / o cross contamination	
	si/no	Nome specifico	si/no	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, arachidi, ecc.)	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	