



**LISTINO
TECNICO**
Specialità Gastronomiche

SOTTOFESA DI BOVINO ALL'INGLESE "LA TRADIZIONE ARGENTO" AL NATURALE

SCHEDA TECNICA

REV 092023

PROCESSO PRODUTTIVO

La carne viene speziata e legata in rete, quindi cotta al forno. A cottura ultimata viene raffreddata, confezionata in buste sottovuoto, pastorizzata e refrigerata. Il prodotto viene etichettato, imballato e stoccato in frigorifero fino all'evasione dell'ordine. Come da procedimento descritto il prodotto non subisce la fase di siringatura.

INGREDIENTI:

Sottofesa di bovino, sale, piante aromatiche, spezie e aglio. Ingrediente primario bovino non origine Italia.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

Confezioni:	imballaggio secondario	Giorni Residui Garantiti alla Consegna	Temp. Di conservazione
buste in alluminio	Scatola di cartone ondulato	45 gg minimi garantiti dall'arrivo della merce	tra +1°C e +4°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)

<i>Carica Batterica Mesofila</i>	<500.000 UFC/g
<i>Enterobatteri</i>	<100 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	<10 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<100 UFC/g
<i>Salmonella Spp.</i>	assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA:	tipico della carne cotta al forno e con profumo di spezie				
COLORE:	la fetta si presenta di un bel colore rosso-rosato al centro e bruno, tipico dell'arrostitura, più esternamente				
SAPORE:	profumato di spezie e caratteristico della carne cotta al forno, equilibrato				
ASPETTO:	forma cilindrica leggermente schiacciata, grana uniforme				
CONSISTENZA:	carne compatta ma morbida, tiene la fetta				
CODICE EAN CODE	PESO NETTO	NR. PEZZI PER CT.	PESO NETTO TOTALE	NR. CARTONI STRATO -NR STRATI	PER NR. CT PER PALLET
222480	3,5 kg C.a.	2	7 kg c.a.	9 CT- 6 STRATI	54

Codice interno prodotto: 510/7

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori Medi per 100g di Prodotto

Valore Energetico	505 kJ/121 kcal
Grassi	3,6 g
Acidi Grassi Saturi	0,7 g
Carboidrati	2,2 g
Zuccheri	2,2 g
Proteine	19,9 g
Sale	2,57 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
PH	5,8
ATTIVITA' DELL ACQUA	>0,98

PESO INDICATIVO NR 1 CARTONE DI 510/7 (IL PESO E' VARIABILE): 7,5 kg

DIMENSIONI CARTONE (L x P x H): 340 x 270 x 225

SENZA :GLUTINE, GLUTAMMATO MONOSODICO, POLIFOSFATI
AGGIUNTI, CONSERVANTI.

ALLERGENI

Costituente allergenico	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	Si/No	Nome specifico della sostanza	Si	No
Arachidi e prodotti derivati	NO			X
Crostacei e prodotti derivati	NO			X
Pesce e prodotti derivati	NO			X
Uova e prodotti derivati	NO			X
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO			X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO			x
Soia e prodotti derivati	NO			X
Cereali che contengono glutine e prodotti derivati	NO			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso in SO2 nel prodotto finito	NO			X
Glutammato monosodico	NO			X
Sedano e prodotti derivati	NO			X
Sesamo e prodotti derivati	NO			X
Senape e prodotti derivati	NO			X
Molluschi e prodotti derivati	NO			X
Lupino e prodotti derivati	NO			X

Etichettatura ambientale: sacchetto, raccolta differenziata, C/LDPE90.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Numero lotto e data di scadenza

La specificazione del numero di lotto e della data di scadenza, avviene tramite una serie di numeri e caratteri indicata in etichetta. A base di questa serie, può essere determinata la data di produzione, per una chiara rintracciabilità delle materie prime fino al fornitore.

Lo stabilimento di produzione di AGOSTINI ELIO SNC è conforme al Reg. CE 852/04, 853/04 ed applica un sistema di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP

Attua un sistema di rintracciabilità come previsto dal Reg. 178/02

Le etichette dei prodotti sono conformi al Reg. CE 1169/11

Gli imballaggi dei prodotti forniti rispondono ai requisiti dei reg. CE 1935/04 e 2023/06

510/7 SOTTOFESA DI BOVINO ALL'INGLESE "LA TRADIZIONE ARGENTO" AL NATURALE

