

piatto piatto delicatesse	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/8	Pag. 1 di 2
	Codice 010752	Nome Commerciale SOTTOFESA BLACK ANGUS ALL'INGLESE		
Delicatesse S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)			Rev. 10	23.04.18



Black Angus all'inglese tipo roast beef, confezionato sottovuoto e pastorizzato in superficie

1. Etichettatura

Nome commerciale	Sottofesa Black Angus all'inglese
Denominazione di vendita	Sottofesa di manzo Black Angus, cotta all'inglese.
Indicazioni in etichetta	Senza glutine
Ingredienti	Sottofesa di bovino Black Angus, sale, aromi naturali, rosmarino, antiossidante: sodio lattato.
Origine della carne	USA/Uruguay
Peso	1,5 kg circa
TMC	gg-mm-aa 50 giorni garantiti
Lotto di produzione	P aaaa+5 cifre (es. P200300155)
Codice EAN peso variabile	(2)918178
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto da 0 a +4°C
Prodotto e confezionato da	Delicatesse S.p.A. IT 324 L CE

2. Utilizzo e destinatari previsti

Modalità d'uso	Aprire la confezione, affettare in modo sottile, disporre a fette mosse sul piatto, condire a piacere con olio, limone, rucola, scaglie di grana. Consumare freddo. Una volta aperta la confezione consumare il prodotto entro tre giorni conservandolo alla temperatura indicata in etichetta
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta.

3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Confezione sottovuoto
Imballaggio primario	Busta colorata OPA-PE
Imballaggio secondario standard	Cartone 45x33x15 cm
Numero confezioni per cartone	6 pezzi
Pallettizzazione	5 cartoni per piano x 5 piani = 25 cartoni

4. Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali (valore medio per 100 g di prodotto) (*)

Valore energetico	837 kJ /200 kcal
Grassi	11 g
di cui Acidi Grassi Saturi	5.8 g
Carboidrati	0.3 g
di cui Zuccheri	0.2 g
Proteine	25 g
Sale	1.2 g

<p><i>piatto piatto</i> delicatessen</p>	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/8	Pag. 2 di 2
	Codice 010752	Nome Commerciale SOTTOFESA BLACK ANGUS ALL'INGLESE		
Delicatessen S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)			Rev. 10	23.04.18

5. Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila	≤ 10.000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

6. Garanzie fornite

Conformità alle norme igieniche comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004 Reg. n. 178/2002, Reg. n. 2073/2005 e s.m.)	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità alle direttive CE n. 72/2002 e s.m. compresa n. 19/2007, n. 711/1982, n. 572/1985, ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005 n. 2023/2006, al regolamento UE 10/2011 e s.m.	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di GMO (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura allergeni: conformità al Reg. (UE) n.1169/2011, Reg. delegato (UE) n.1155/2013 (glutine)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto in un'azienda certificata BRC (British Retail Consortium)	<input checked="" type="checkbox"/>

(*) campi compilati se applicabili o solo su richiesta del cliente