


<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	
Carpaccio di bresaola	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	070110
<b>CODICE EAN 13</b>	2 41100
<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	
<p>La carne viene sottoposta a salatura, con ingredienti e additivi, e successivamente massaggiata in zangola. Conclusa la zangolatura, il prodotto, tramite specifico macchinario, viene avvolto e formato automaticamente in apposito involucro, quindi clippato e posizionato su carrelli a griglie predisposti per l'inserimento in forno per l'asciugatura. Al termine di tale fase, dopo un periodo di riposo in locale condizionato, il prodotto viene messo in cella di raffreddamento per poi essere porzionato e confezionato in sottovuoto.</p>	
	

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	A metà - Peso medio: circa 2,2 kg
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>Primario:</b> sacco plastico trasparente multistrato con etichetta con codifica di lotto e TMC
	<b>Secondario:</b> scatola americana - dimensioni 485x285x160
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	<b>Unità di vendita:</b> cartone da 4 pezzi
	<b>Unità logistica:</b> 30 colli, 5 colli per strato x 6 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h

<b>TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	<b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b>
50 gg. a +2/4 °C	Max +4°C
<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>	Fesa bovina

<b>INGREDIENTI</b>	Carne di bovino - Sale - Destrosio - Aromi - Antiossidante: E316 - Stabilizzante: E407 - Conservante: E250
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 200.000
	Enterobatteri (ufc/g)	< 100
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	112 / 468
	Grassi (g)	2
	di cui saturi (g)	0,8
	Carboidrati (g)	0,5
	di cui zuccheri (g)	0,5
	Proteine (g)	23,1
	Sale (g)	2

<b>ALLERGENI</b>	<b>Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari</b>
<b>OGM</b>	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

<b>SITO PRODUTTIVO</b>	Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)
<b>IDENTIFICAZIONE SANITARIA</b>	Bollo CE IT 679 L
<b>CONTATTI</b>	Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 <a href="http://www.mottabarlassina.it">www.mottabarlassina.it</a> <a href="mailto:mottasrl@mottabarlassina.it">mottasrl@mottabarlassina.it</a>

<b>REDATTO DA:</b>		<b>AUTORIZZATO DA:</b>
Assicurazione Qualità		Direzione