



**LISTINO  
TECNICO**

*Specialità Gastronomiche*

## **CARNE SALADA DI UN QUARTO DI FESA (CILINDRICA) CON AGGIUNTA DI ACQUA**

**SCHEDA TECNICA**

**STP. 215  
Rev.04 del 22.07.2020**

### **PROCESSO PRODUTTIVO**

Le fese di bovino vengono sottoposte a salatura e aromatizzazione a secco con aromi e spezie. Le fasi di produzione del prodotto sono le seguenti: siringatura (a bassa percentuale), riposo in vasca per il tempo necessario, primo taglio a metà, insaccamento in forma cilindrica, secondo taglio, confezionamento in busta sottovuoto, etichettatura, e stoccaggio in cella frigo fino al momento dell'evasione. Tempistica di lavorazione del prodotto 7/10 giorni. Come da procedimento descritto il prodotto subisce la fase di siringatura.

### **INGREDIENTI:**

Fesa di bovino, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi, aglio, conservanti: E250, E251, ed E252, antiossidante: E301. Ingrediente primario origine :UE.

### **IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:**

<b>Confezioni:</b>	<b>Imballaggio secondario</b>	<b>Giorni Residui Garantiti alla Consegna</b>	<b>Temp. Di conservazione</b>
buste cryovac-nylon	Scatola di cartone ondulato	45 gg minimi garantiti dall'arrivo della merce	tra +1°C e +4°C

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi alla spedizione)**

<i>Carica batterica mesofila</i>	<500.000 U.F.C./g.
<i>Coliformi Totali</i>	<100 U.F.C./g
<i>Escherichia Coli</i>	< 10 UFC./g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 100 UFC./g
<i>Salmonella Spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>AROMA:</b>	aromatizzato e profumato
<b>COLORE:</b>	rosso "acceso"
<b>SAPORE:</b>	leggermente saporito
<b>FORMA:</b>	cilindrica
<b>CONSISTENZA:</b>	tenera con mantenimento della fetta

CODICE INTERNO EAN CODE	PESO NETTO	NR. PEZZI PER CT.	PESO NETTO TOTALE	NR. CARTONI STRATO -NR STRATI	PER NR. CT PER PALLET
<b>513252</b>	<b>1.2 KG c.a.</b>	<b>6</b>	<b>7,2 KG c.a.</b>	<b>9 - 6 STRATI</b>	<b>54</b>

**Codice interno prodotto: 510/25**

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori Medi per 100g di Prodotto**

<b>Valore Energetico</b>	475 kJ/113 kcal
<b>Grassi</b>	2,2 g
<b>Acidi Grassi Saturi</b>	0,8 g
<b>Carboidrati</b>	1,1 g
<b>Zuccheri</b>	1,1 g
<b>Proteine</b>	22,2 g
<b>Sale</b>	3,12 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
<b>PH</b>	5,7
<b>ATTIVITA' DELL ACQUA</b>	0,97

**DIMENSIONI CARTONE (L x H x P):** 34 x 22,5 x 27

**PESO LORDO INDICATIVO NR 1 CARTONE (IL PESO E' VARIABILE):** 8 KG

### **ALLERGENI**

<b>Costituente allergenico</b>	<b>Ingrediente usato</b>		<b>Presenza non intenzionale</b>	
	<b>Si/No</b>	<b>Nome specifico della sostanza</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
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
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, 07.

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

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

### **510-25 CARNE SALADA DI UN QUARTO DI FESA (CILINDRICA) CON AGGIUNTA DI ACQUA**

