



SCHEDA TECNICA SHEET

CARPACCIO Di Bresaola

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di muscoli interni di punta d'anca fresca di bovino adulto di origine Europea, sottoposti a rifilatura, salagione con aggiunta di altri ingredienti e a leggera asciugatura. Distribuito confezionato in sottovuoto o in buste preaffettate atp.
Conforme alla legislazione vigente. Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. Non contiene allergeni. Non contiene Glutine.

Product obtained from the processing of fresh tip internal muscles of adult cattle of European origin, subjected to trimming, salting with the addition of other ingredients and light drying. Distributed vacuum packed or in atp pre-sliced bags. Complies with current legislation. Made with non-genetically modified ingredients. It does not contain allergens. It does not contain Gluten.



Caratteristiche Characteristics	
Ingredienti: Ingredients:	Carne di bovino – Sale – Destrosio - Aromi Naturali – Conservanti (E250 Nitrito di sodio – E251 Nitrato di sodio) Beef – Salt – Dextrose – Natural Flavors – Preservatives (E250 Sodium Nitrite – E251 Sodium Nitrate)
Pezzatura da-a: Size from – to :	4,0 – 5,0 kg
Consistenza e aspetto: Texture and appearance:	Non secca, morbida al tocco, di forma cilindrica Not dry, soft to the touch, cylindrical in shape
Caratteristiche organolettiche: Organoleptic characteristics	Odore tipico gradevole, odori estranei assenti, sapore dolce, colore rosso vino con orlatura più scura. Typical pleasant smell, absent extraneous odors, sweet taste, wine red color with darker hem.
Confezionamento: Package:	Sottovuoto intera o a tranci, preaffettata in atmosfera protetta. Tutti i prodotti vengono etichettati con etichetta secondo i requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011. Vacuum-packed, whole or sliced, pre-sliced in a protected atmosphere. All products are labeled according to the requirements of EU Reg. 1169/2011.
Imballaggio standard: Standard boxing:	Cartoni da 2 pz interi (4 metà) – dimensioni l.30 cm – p. 40cm – h. 12,50 cm 8 cartoni per strato – 7 strati per pallet Cartons of 2 pcs whole (4 halves) – dimensions l.30 cm – d. 40cm – h. 12,50 cm 8 cartons per layer – 7 layers per pallet
Conservabilità: Shelf life:	Conservabilità garantita dalla data di confezionamento nelle condizioni di conservazione definite 90 gg max. 75 gg per il preaffettato. Shelf life guaranteed from the date of packaging in the defined storage conditions 90 days max. 75 days for the pre-sliced.
Condizioni di conservazione: Storage conditions:	Temperatura di conservazione Prodotto sottovuoto da 0 a +7° Prodotto preaffettato in vaschetta atp da 0 a +4° Storage temperature Vacuum product from 0 to +7° Pre-sliced product in atp tray from 0 to +4°
Destinazione d'uso: Intended use:	Da consumarsi preferibilmente previo affettamento tal quale o con condimento a piacere. Destinato al consumo di tutta la popolazione, salvo intolleranze individuali e/o condizioni fisiche particolari. Budello non edibile To be consumed preferably after slicing as it is or with seasoning to taste. Intended for consumption by the entire population, except for individual intolerances and / or special physical conditions.



SCHEDA TECNICA
SHEET

CARPACCIO
Di Bresaola

Non-edible gut	
Caratteristiche chimiche Chemical characteristics	
Umidità e sostanze volanti Moisture and flying substances	64,0% \pm 4,0
pH	5,5% \pm 0,5
aW	0,94% \pm 0,03
Nitrati Nitrates	*
Nitriti Nitrites	*
* Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE).	
* Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE).	
Contaminanti microbiologici Microbiological contaminants	
Stafilococchi Coagulasi positivi Staphylococci Coagulase positive	<100 ufc/g
Enterobacteriaceae a 37° C	<1000 ufc/g
Clostridium perfringens	<1000 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente
<p>Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.</p> <p>The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the Veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment.</p>	
Allergeni alimentari (All. 2 reg. comunità Europea 1169/2011) Food allergens	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine. No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free..
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. No ingredients O.G.M.



SCHEDA TECNICA
SHEET

CARPACCIO
Di Bresaola

Logistica Logistics			
CODICE PRODOTTO product code	DENOMINAZIONE DI VENDITA sales denomination	EAN	EAN/UCC
BRS111	Carpaccio di Bresaola INTERO	2215747	9800316320627
BRS112	Carpaccio di Bresaola META'	2201599	9800316320620
BRS154	Carpaccio di Bresaola Preaffettata buste atp gr. 100 variabile	2232021	9800316320625
Trasporto e distribuzione Transport and distribution	Il trasporto dei prodotti avviene tramite vettori esterni con mezzi igienicamente idonei e tali da assicurare un'adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa arrivare alle sostanze alimentari trasportate, da agenti atmosferici o altri fattori ambientali. The transport of the products takes place through external carriers with hygienically suitable means and such as to ensure adequate protection, avoiding any cause of soiling or other damage that may reach the food substances transported, by atmospheric agents or other environmental factors.		

Tabella energetica Energy tabella			
Informazioni Nutrizionali - Nutritional Information Valori medi per 100 grammi - Average values per 100 grams			
Energia, Energy		151 kcal.	633kj.
Grassi, Fats			3,0 gr.
di cui Acidi Grassi Saturi, of which Saturated Fatty Acids			1,8 gr.
Carboidrati, Carbohydrates			<0,5 gr.
di cui Zuccheri, of which Sugars			<0,5 gr.
Proteine, Proteins			30,0 gr.
Fibre, Fibres			<0,5 gr.
Sale, salt			3,0 gr.

Condizioni Generali
General Conditions

Per quanto non espressamente citato si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.
For what is not expressly mentioned, reference is made to the legislation in force on the subject



SCHEDA TECNICA
SHEET

CARPACCIO
Di Bresaola