

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>FRENCH STEAK SCOTTONA BRASLAVIA</b>
<b>Codice prodotto</b>	Da definire
<b>Codice fornitore</b>	
<b>Descrizione</b>	Carne fresca di bovino adulto
<b>Marchio</b>	Del Cliente.
<b>Origine carni</b>	UE

<b>Produttore</b>	<b>Bencarni spa</b>
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Adige n. 15 – 37060 Nogarole Rocca (VR)
<b>Numero di riconoscimento</b>	CE IT S2X49

## Caratteristiche tecniche e organolettiche

<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino 100%		
<b>Tagli anatomici</b>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore di bovino		
<b>Aspetto</b>	Carne fresca di bovino	<b>Forma</b>	Carne fresca di bovino
<b>Colore</b>	Carne fresca di bovino	<b>Odore</b>	Carne fresca di bovino
<b>Sapore</b>	Carne fresca di bovino	<b>Consistenza</b>	Morbida e compatta.
<b>Shelf life</b>	40 giorni	<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>	
<b>Tecnologia produttiva</b>	Sezionamento della carne, confezionamento e stoccaggio a temperatura refrigerata.		
<b>Trattamenti</b>	/		
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Prodotto da consumarsi previa <b>completa ed accurata cottura.</b>		
<b>Categorie di consumatori</b>	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti con patologie che limitano l'assunzione dell'alimento.		
<b>Conservazione</b>	<b>T° di trasporto</b>	+0 - +4°C	
	<b>T° di ricevimento</b>	+0 - +4°C	
	<b>T° di magazzinaggio</b>	+0 - +4°C	
<b>Distribuzione</b>	Tramite automezzi refrigerati, che rispettino gli standard igienico – sanitari.		

### FOTO ETICHETTA

## Caratteristiche microbiologiche

Parametro	U.M.	Valore	Riferimenti
<b>Yersinia Enterocolitica</b>	P/A su 25 g	Assente	Come da Piano di Autocontrollo aziendale – CEIRSA-LG – L283/1962, art. 5 – C.P. art 444
<b>Salmonella spp</b>	P/A su 10 g	Assente	L283/1962, art 5 – C.P. art 444
<b>Listeria monocytogenes</b>	Mpn/g	< 110	O.M. 7-12-1993
<b>Clostridi solfito riduttori</b>	u.f.c./g	< 1000	Come da Piano di Autocontrollo aziendale – CEIRSA-LG

## Caratteristiche chimico-fisiche

<b>Inibenti</b>	Entro i limiti di legge	<b>Corticosteroidi</b>	Entro i limiti di legge
<b>Cloramfenicolo</b>	Entro i limiti di legge	<b>Pesticidi organoclorurati</b>	Entro i limiti di legge
<b>Diossine/PCB</b>	Entro i limiti di legge	<b>Metalli pesanti (Cd, Pb)</b>	Entro i limiti di legge (<0,01)
<b>Multiresiduale</b>	Assente in 25 g		
<b>pH</b>		<b>Aw</b>	

## Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

<b>Energia</b>	/		/
<b>Grassi</b>	/	<b>di cui Saturi</b>	/
<b>Carboidrati</b>	/	<b>di cui Zuccheri</b>	/
<b>Proteine</b>	/	<b>Sale</b>	/
<b>Tenore materie grasse</b>	-	<b>Rapp. collagene - proteine</b>	-

## Allergeni

	Tra gli ingredienti		Presenti in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b>		X		X
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X		X
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>		X	X	
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X		X
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>		X		X
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X		X
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>		X	X	
<b>Frutta a guscio*</b>		X	X	
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X		X
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X		X
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X		X
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>		X		X
<b>Anidride solforosa e solfiti*</b>		X	X	
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		X		X

\*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* l.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del brasil** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati \*\*In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

## OGM (organismi geneticamente modificati)

Il prodotto considerato non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

## Dati tecnici confezione

FOTO



<b>Tipologia confezione</b>	Sacco sottovuoto termoretraibile		
<b>Confezionamento</b>	<b>Sottovuoto</b>		
<b>Dimensioni (LxH)</b>	30 x 60 cm per osso	<b>Peso netto</b>	5-6 kg
<b>Peso lordo</b>	/	<b>Tara</b>	/
<b>Pezzi/confezione</b>	1 pz da 5-6 kg	<b>Dimensioni pezzo</b>	/

## Dati tecnici imballo secondario

<b>Tipologia imballo</b>	Cassetta in cartone		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	40x80x20	<b>Peso netto</b>	20-24 kg
<b>Peso lordo</b>	/	<b>Tara</b>	/
<b>Pezzi per collo</b>	4 pezzi per confezione		