

<b>SCHEDA TECNICA</b>		  
Rev.03 del 08/10/19	Resp. SGQ Grazia Bertè	

## PUNTA D'ANCA ARROSTO AFFUMICATA ½ S.V.

IMMAGINE TECNICA PRODOTTO	
---------------------------	--

DENOMINAZIONE PRODOTTO COME DA ETICHETTA	Punta d'anca arrosto affumicata ½
CODICE ARTICOLO	4900
CODICE EAN 13	2317674
CODICE EAN 128	803377608068

INGREDIENTI	Carne bovina 87%, acqua, sale iodato. Destrosio, fecola, amido modificato. Stabilizzanti: E407. Aromi naturali, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Affumicata a legna.
-------------	--

INGREDIENTI ALLERGENI	Non sono presenti ingredienti allergeni (all. II Reg. CE 1169/11)
-----------------------	---

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	VALORE ENERGETICO	422 KJ / 100 kcal
	GRASSI TOTALI	1,7 grammi
	GRASSI SATURI	1,1 grammi
	CARBOIDRATI	0,5 grammi
	ZUCCHERI	0,5 grammi
	PROTEINE	21 grammi
	SALE	1,9 grammi

VITA COMMERCIALE	90 giorni dalla data di confezionamento.
------------------	--



MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da 0° a +4°C
----------------------------	--------------

ISTRUZIONI PER L'USO	
----------------------	--

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	COLORE: rosa caratteristico del prodotto cotto. CONSISTENZA: morbida, fetta integra al taglio. ODORE: aromatico e intenso. SAPORE: gustoso, con sentore particolare di fumo, da gustare tal quale.
--	---

CATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE	AW: < 0,97 > 0,92 PH: > 4,90 < 6,20 Salmonella assente in 25 g Listeria m. assente in 25g E. coli: ≤ 10 ufc/g Staf.a.: ≤ 10 ufc/g
----------------------------------	--

CARATTERISTICHE TECNICHE	Lunghezza: 25 cm Tempo di zangolatura: 10 giorni circa Prodotto confezionato sottovuoto
--------------------------	---

PESO UNITARIO	3,000 kg
---------------	----------

CARTONAGGIO	CARTONE	NUMERO DI PEZZI	PESO
	CTM (390x290x165)	3	9 kg
	CT per strato	8	
	Strati per bancale	6	