

CI SENTI IL TRENTINO DENTRO

Rev.03 del 15/03/21
Resp. SGQ: **Grazia Bertè**



SPECIALITÀ TRENTINE

CARNE SALADA BOVINO TUBO ½ S.V.

IMMAGINE TECNICA PRODOTTO



DENOMINAZIONE PRODOTTO
COME DA ETICHETTA

CARNE SALADA BOVINO TUBO ½

CODICE ARTICOLO

2120

CODICE EAN 13

2305617

CODICE EAN 128

803377608033

INGREDIENTI

Carne bovina 93% (ORIGINE: UE e NON UE), acqua, sale iodato. Destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301. Esaltatore di sapidità: E621, aromi, estratti di spezie, aromi naturali. Conservanti: E252, E250.

INGREDIENTI ALLERGENI

**Non sono presenti ingredienti allergeni
(all. II Reg. CE 1169/11)**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	413 KJ / 98 kcal
GRASSI TOTALI	1,7 grammi
GRASSI SATURI	0,7 grammi
CARBOIDRATI	0,5 grammi
ZUCCHERI	0,5 grammi
PROTEINE	21 grammi
SALE	2,8 grammi

VITA COMMERCIALE	50 giorni dalla data di produzione.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da 0° a +4°C
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

COLORE: rosso rubino.

CONSISTENZA: tenera e compatta.

CARATTERISTICHE FISICHE E
ORGANOLETTICHE

ODORE: profumo delicato, leggermente aromatico e speziato.

SAPORE: gradevole, tipico ed inconfondibile, totalmente diverso da quello della carne fresca, da gustare cotta su una piastra calda.

CATTERISTICHE
CHIMICHE E
FISICHE

AW: < 0,97 > 0,92

PH: > 4,90 < 6,20

Salmonella assente in 25 g T. e E.

Listeria m.: 11 ufc/g in 1 uc

110 ufc/g in 2 uc

E. coli: ≤ 500 ufc/g

Staf.a.: ≤ 500 ufc/g

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tempo di salatura: 20 giorni circa
Prodotto confezionato sottovuoto

PESO UNITARIO

2,5 kg

	CARTONE	NUMERO DI PEZZI	PESO	CARTONI PER STRATO	STRATI PER BANCALE
CARTONAGGIO	CT5 (300x240x130)	2	5 kg	11	6
	CTM (390x290x165)	3	7,5 kg	8	6
	CTG (564x379x153)	8	20 kg	4	6

SEDE LEGALE E OPERATIVA

Via dell'Artigianato, 1A - 38061 Ala (TN)
T. 0464 670587 | F. 0464 674682

DATI FISCALI

P. IVA 00135630226
COD.FISC. SMNCMN42B23A116J

WEB

www.salumisimonini.it
info@salumisimonini.it

SOCIAL

