

Codice Articolo Prodotto	10AD00000000	Fratelli Riva 
Denominazione Legale di vendita	CARPACCIO AFFUMICATO	

LINEA	TRANCI	META'
EAN	2 247118	
ITF	9801117524711	

PROCESSO PRODUTTIVO La FESA BOVINA subito dopo lo scarico, viene stoccata e lasciata riposare, fino a scongelamento avvenuto, in apposito locale a T° controllata. La fesa pronta alla lavorazione viene salata con impianto Langen e lasciata riposare a lungo, per poi subire un ulteriore massaggio. Il prodotto viene così insaccato con un apposito involucro e messo in rete; in apposito locale subisce una affumicatura delicata prodotta con puro legno di faggio, viene raffreddato e confezionato sottovuoto e incartonato per la consegna.

CLAIMS SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

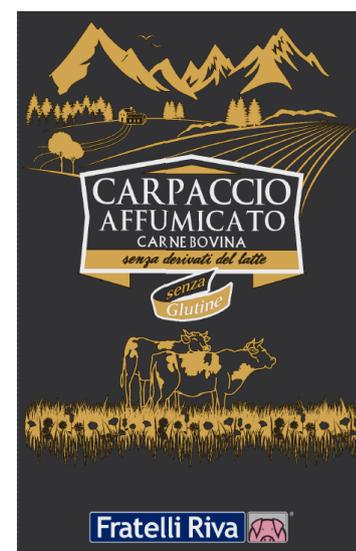
INGREDIENTI Carne bovina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante: E300, conservanti: E250, E252.

Allergeni Assenti
Reg.UE 1169/2011 All. II Il rischio è stato analizzato e sono state messe in atto azioni per prevenire eventuali contaminazioni accidentali (Procedura P7.D)

Ingredienti OGM Assenti
Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PEZZATURA 1,5 kg c.ca
TMC 90 giorni VITA RESIDUA: 75 giorni

CONSERVAZIONE Da 0°C a +4°C
COLORE Rosso tipico
ODORE Gradevole
SAPORE Leggermente affumicato
CONSISTENZA Soda
ASPETTO Regolare



CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE	SACCO ALLUMINATO	
SACCO	SA0248	SACCO CARPACCIO RIVA NERO META'
ETICHETTA LEGGE	ET0408	ETIC BIANCA NEUTRA 68x61
CARTONE	CT0004	SCATOLE CARTONE ANONIME 1 USA
ETICHETTA CARTONE	ET0036	ETICHETTA CARTONE

PALLETIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE	2
CARTONI PER PIANO:	10
N. PIANI:	5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Alla produzione Valore e UM	Limite di accettabilità (Shelf life) Valore e UM
Listeria m.	Assente in 25g	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

pH	5,5	± 0.3
a _w	0,95	± 0.03

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	501 kJ / 119 kcal	
Grassi	2,1	g
Di cui saturi	1,1	g
Carboidrati	0,5	g
Di cui zuccheri	0,5	g
Proteine	24,4	g
Sale	3,3	g

L'azienda Salumificio F.lli Riva S.p.A. applica il piano di AUTOCONTROLLO ai sensi delle norme vigenti

Autorizzazione sanitaria: IT 1316 L CE

Certificazioni volontarie: BRC, IFS