



Denominazione articolo CARNE SALATA

Codice articolo AZSAL003

**Denominazione merceologica** Prodotto a base di carne bovina marinata

Caratteristiche prodotto ASSENTE

Peso Medio (kg) 2.5

Origine della materia prima Carne di manzo origine UE/extra UE

Ingredienti Carne di bovino, acqua, sale, spezie, aromi naturali. Correttori di acidità: E325, E331;

Antiossidanti: E301; Conservanti: E250. Budello non edibile

Codice GTIN (EAN) prodotto 2261186

Codice GTIN (EAN) imballo 98032909843889



## SCHEDA DI PRODOTTO

Revisione 0 del 06/07/2023

## CARNE SALATA CARPACCIO A 1/2

Pag. 2 di 3

Caratteristiche microbiologiche	Valori di riferimen	to			
Regolamento UE n. 2073/2005	Listeria monocytogenes	Assente in 25g			
	Salmonella spp.	Assente in 25g			
Caratteristiche nutrizionali	Energia	407 kJ/96 kcal			
Regolamento UE n. 1169/2011	Grassi totali	1,8 g			
(Valori medi per 100g di prodotto)	Di cui Ac. Grassi Saturi	0,9 g			
	Carboidrati	0,5 g			
	Di cui Zuccheri	0 g			
	Proteine	20 g			
	Sale	2,0 g			
Caratteristiche chimico-fisiche	рН	5,00 - 5,40			
	Attività dell'acqua	< 0,93			
Condizioni di conservazione	TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno			
TMC — Shelf-life	Shelf-life (gg)	60 giorni			
	Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C			
Informazioni sugli Allergeni	Allergeni		oile cross		
(Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,		mination		
	kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.				
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.				
	Uova e prodotti a base di uova.				
	Pesce e prodotti a base di pesce.		_		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.				
	Soia e prodotti a base di soia.				
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).				
	Frutta a guscio (cioè mandorle,nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.				
	Sedano e prodotti a base di sedano.				
	Senape e prodotti a base di senape.				
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.				
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.				
	Lupini e prodotti a base di lupini.				
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.				
Prodotto confezionato	Tipo di imballo	Busta alimentare			
	Peso imballo	0,04 Kg			
	Peso medio del prodotto	2.54 Kg ±0,5			
Imballo secondario	Tipo di imballo	Cartone			
	Pezzi per cartone	n° 4 pezzi			
	Peso cartone	10,36 Kg ±10%			
	Dimensione LxHxP mm	300 x 210 x 400			
Imballo terziario	Tipo	EPAL			
	N° strati	6			
	Cartoni per strato	8			
	Cartoni totali	48	_		



SCHEDA DI PRODOTTO	Revisione 0 del 06/07/2023
CARNE SALATA CARPACCIO A 1/2	Pag. 3 di 3

				IN	

H.A.C.C.P.	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.		
OGM	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.		
ldoneità imballo	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.		
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.		
Pesticidi	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m		
Contaminanti	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).		
Informazioni aggiuntive	da definire		

Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**, Via Monti Lessini,36 Marano V.Ila (VR) - Italia IT 366 L CE

## **CERTIFICAZIONI**

Global Standard For Food Safety BRC site code N° 4622655



International Food Standard COID 46079



Sistema di Gestione della Qualità ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ISO 22000:2018