



**SOTTOFESA DI MANZO SCELTA
COTTA ALLA ROAST-BEEF
Scheda tecnica**

**Data scheda: 10/05/22
Rev 02
Pag. 1 a 3**



**DESCRIZIONE DEL
PRODOTTO**

Sottofesa bovina fresca e parzialmente sgrassata da animale di età inferiore ai 30 mesi, posta in rete, aggiunta di sale e piante aromatiche e cotta in forno alla roast-beef. Confezionata a metà in sottovuoto alluminio.

**CONSIGLI PER IL
CONSUMO**

Il prodotto viene consumato freddo, tagliato a fettine sottili e condito con olio e limone o aceto

balsamico.

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, zucchero, antiossidante: sodio ascorbato, piante aromatiche, aromi naturali, aroma.

Senza Glutine - Senza derivati del latte e lattosio - Senza Polifosfati aggiunti

	Codice articolo	Codice EAN13	Codice EAN128
Sottofesa di manzo cotta alla roast-beef scelta	20R0415	2791001	98024239910010

TEMPERATURA DI CONSEGNA:

max + 4°C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

conservare da +2°C a +4°C

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA:

minimo 30 giorni

SCADENZA (SHELF-LIFE):

45 giorni

SHELF-LIFE SECONDARIA (aperta la confezione)

5 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore: crosta esterna sottile marrone chiaro tipico della carne cotta, rosso caratteristico della carne non cotta nella parte interna.

Odore: caratteristico della carne bovina cotta tipo roast-beef.

Sapore: dolce.

Consistenza: morbida, compatta e tenera al palato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri microbiologici	Unità di misura	Valore Guida	Limite
Carica mesofila totale	UFC/g	< 100.000	2.500.000
Enterobatteri	UFC/g	< 10	500
E. coli	UFC/g	< 10	100
Stafilococchi coag.pos.	UFC/g	<10	500
Salmonella spp	UFC/25g	assente	assente
Listeria monocytogenes	UFC/25g	assente	assente
Clostridi s.r.	UFC/g	<10	<100



**SOTTOFESA DI MANZO SCELTA
COTTA ALLA ROAST-BEEF
Scheda tecnica**

**Data scheda: 10/05/22
Rev 02
Pag. 3 a 3**

SCHEDA ALLERGENI (Allegato II del Reg UE n. 1169/2011)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

Emissione: RCQ.....	Approvazione: Direzione
---------------------	-------------------------------