

MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



L'eccezione dei Cotti e Arrosti

STP 30104000	Rev. 00	Data Revisione 01.07.2023
-----------------	------------	------------------------------

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

Denominazione di vendita	ROSA DEL CONERO
Denominazione legale	Prodotto a base di carne di bovino cotta e affumicata
Descrizione prodotto	Realizzata con sottofesa scelta del bovino adulto, taglio molto tenero, insaporito con miele, cotto lentamente e affumicato dolcemente con legna di puro faggio. Il risultato è quasi un roast beef molto gustoso, tenero, delicato, impercettibilmente affumicato, da servire come salume affettato sottile, oppure condito in insalata con rucola, parmigiano, pomodorini e olio crudo.
Ingredienti:	Carne di bovino, sale marino, fruttosio, stabilizzante: E451, miele, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservante: E250. ORIGINE CARNE BOVINA: UE
Allergeni	NON CONTIENE ALLERGENI Reg. UE 1169/2011
Shelf life:	VITA RESIDUA MINIMA ALLA CONSEGNA PRESSO VS. MAGAZZINO: 120 gg. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 150 giorni dalla data di confezionamento. Il termine minimo di conservazione viene espresso sull'etichetta del prodotto tramite la dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"
Modalità di utilizzo:	Il prodotto va consumato tal quale. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE: 10 giorni. Chiudere e proteggere il prodotto dopo l'affettamento.
Temperatura di conservazione e trasporto:	0° C +4°C
Formato di vendita:	PESO VARIABILE, 2 kg ca.
Imballaggio:	Confezione sottovuoto, idonea al contatto con gli alimenti, conforme ai Reg. CE 1935/2004, Reg. 1245/2020, Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni.
EAN:	2552724

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
Valori medi per 100g di prodotto	kJ 470/ kcal 112	0,9 g	1,7 g	24,3 g	3,9 g
		di cui saturi	di cui zuccheri		
		0,2 g	0,5 g		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	E. Coli	Listeria m.	Salmonella	Staph. Aureo
	≤500.000	Assente	Assente	Assente	≤1000
	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g
CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE	Prodotto sottoposto a regime di autocontrollo secondo i Reg. UE 2021/382, 853/2004, conforme ai requisiti del Reg. CE 2073/2005.				
ETICHETTATURA	Etichettatura conforme al D. Lgs 109/92, Reg. UE 1169/2011				
SENZA GLUTINE	Prodotto iscritto nel prontuario AIC				