

MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



STP 30102001	Rev. 00	Data Revisione 01.07.2023
-----------------	------------	------------------------------

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

Denominazione di vendita	CARPACCIO DI MANZO
Denominazione legale	Carne di bovino marinata e affumicata
Descrizione prodotto	Con questo prodotto la Magri ha vinto l'Oscar della Qualità al Cibus di Parma!!! Prodotto unico e straordinario per sapore e versatilità. Viene fatto con il taglio roast-beef di manzo America, il risultato è una carne da servire affettata sottilmente, morbida, tenera, l'effetto di un salume poco stagionato, delicato per la lavorazione, per il miele con cui viene macerato, viene girato a mano per giorni e giorni, leggermente amarognolo per l'affumicatura con legna naturale di faggio. Si serve come un salume, lasciato a temperatura ambiente almeno 20 minuti prima di servire, meglio se arricchito con un filo di olio extra vergine d'oliva, decorato con sale in fiocchi o con peperoncino in fili per gli amanti del piccante. Si presta come piatto molto ricercato. Paese di origine: Brasile
Ingredienti:	Carne di bovino (origine Roast-beef: Brasile), sale marino, fruttosio, miele, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252. ORIGINE CARNE BOVINA: BRASILE
Allergeni	NON CONTIENE ALLERGENI Reg. UE 1169/2011
Shelf life:	VITA RESIDUA MINIMA ALLA CONSEGNA PRESSO VS. MAGAZZINO = 90 gg. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 120 giorni dalla data di confezionamento in confezione integra. Il termine minimo di conservazione viene espresso sull'etichetta del prodotto tramite la dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"
Temperatura di conservazione e trasporto:	0° C +4°C
Modalità di utilizzo:	Il prodotto va consumato tal quale. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE: 8 giorni. Chiudere e proteggere il prodotto dopo l'affettamento.
Formato di vendita:	PESO VARIABILE, 2,5 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto	Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	sale	
	kJ 839 / kcal 201	8,1 g	8,1 g	di cui zuccheri	24 g	13,8 g
		di cui saturi	4 g			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	E. Coli	Listeria m.	Salmonella	Staph. Aureo	
	≤10 ⁶ Ufc/g	≤100 Ufc/g	Assente in 25 g	Assente in 25 g	<100 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					