



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| Denominazione Prodotto | Cod. |
|---------------------------------------|------|
| Bresaola sottofesa a metà sotto vuoto | 094 |

| Stagionatura | Pezzatura Media |
|--------------|-----------------|
| 30 gg circa | 1,4 Kg |

| | |
|-----------------------------|--|
| Descrizione Prodotto | È prodotta con la sottofesa e l'aggiunta di spezie e aromi pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel processo di lavorazione vengono seguiti antichi dettami frutto di una tradizione secolare che consentono di preservare la genuinità e la freschezza di questo prodotto, il suo inconfondibile sapore e le proprietà organolettiche. |
|-----------------------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| Ingredienti | carne bovina, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252 |
|--------------------|--|

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

| Valori nutrizionali medi per 100g | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Valore energetico | 183/771 Kcal/Kj |
| Grassi | 6,0 g |
| di cui: | |
| Acidi grassi saturi | 3,2 g |
| Carboidrati | < 0,5 g |
| di cui: | |
| Zuccheri | 0 g |
| Proteine | 31,8 g |
| Sale | 4,0 g |

Confezione di vendita

| Tipo | Imballo | Peso |
|---------|---------------------|--------------|
| Cartone | 4 Pezzi per cartone | 5,6 Kg Circa |

Modalità di conservazione prodotto

| | | | |
|--------------------|------------|------------|-------|
| Temperatura | + 3/+ 6 °C | TMC | 90 gg |
|--------------------|------------|------------|-------|

Tecnologia di produzione

Ricevimento della Materia Prima congelata (carne congelata); Eventuale stoccaggio a temperatura controllata (circa -20 °C); Prelievo; Scarantonamento; Scongelo; Selezione e rifilatura; Salagione; Insacco (budello); Stagionatura; Lavaggio; Confezionamento SV

Caratteristiche della materia prima utilizzata

Carne di Bovino

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del:
Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modificazioni
Reg. (Ce) 10/2011 e s.m
Reg. (Ce) 1935/2004
Reg. (Ce) 2023/2006

Allergeni

| Allergeni | Presenza | Assenza | Possibile cross contaminazione |
|---|----------|---------|--------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | X | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati) | | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 | | X | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X | |
| Molluschi o prodotti a base di molluschi | | X | |