



SOTTOFESA DI MANZO SCELTA COTTA ALLA ROAST BEEF

SCHEDA TECNICA STANDARD

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

1 di 3

DESCRIZIONE	Codice Articolo	Nome EAN	EAN
SOTTOFESA DI MANZO SCELTA COTTA ALLA ROAST BEEF	20R0415	Codice a Barre	
		Codice a peso variabile	2791001
		Codice Cash Carry	
		Codice confezione	
		Codice EAN128	98024239910010

DESCRIZIONE

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 in alluminio.

VITA RESIDUA ALLA SCADENZA: 30

SCADENZA (SHELF-LIFE): 45

INGREDIENTI

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

CONSERVABILITA'

Conservare da +2°C a +4°C

CONSIGLI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di PRODOTTO EDIBILE

Energia:	506 kJ
Energia:	120 kcal
Grassi:	3,8 g
di cui acidi grassi saturi:	1,9 g
Carboidrati:	0,5 g
di cui zuccheri:	0,5 g
Proteine:	21 g
Sale:	1,1 g



SOTTOFESA DI MANZO SCELTA COTTA ALLA ROAST BEEF

SCHEMA TECNICA STANDARD

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

2 di 3

ALLERGENI

Tipologia	Presente	Assente	Cross-contamination**
Glutine		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

**vedere Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / CHIMICI

Carica batterica totale (30°C) (UFC/g)	2500000
Enterobacteriaceae (UFC/g)	500
Escherichia coli (UFC/g)	100
Stafilococchi coagulanti positivi (UFC/g)	500
Salmonella (UFC/25g)	assente
Listeria monocytogenes (UFC/25g)	assente

IMBALLI

RACCOLTA DIFFERENZIATA: Sacco incarto misto a base plastica + alluminio (C/LDPE 90), raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

CONFEZIONAMENTO

Tipo confezione: sacco sottovuoto
Pezzi per confezione: 1 pezzo
Peso confezione: circa 2,00-3,00 kg

Lotto e scadenza riportate in etichetta.

ASPETTO

Cartone tipo "2" dimensione (mm) 280x230x160 contenente 1 confezione.
Cartone tipo "7" dimensione (mm) 395x295x160 contenente 2 confezioni.

Tipo pallet: EUR-EPAL. Dimensioni (cm) 80x120
cartone tipo "2" per strato 14
strati per pallet 5
cartoni e confezioni per pallet 70

cartone tipo "7" per strato 8
strati per pallet 10
cartoni per pallet 80
confezioni per pallet 160



**SOTTOFESA DI MANZO SCELTA
COTTA ALLA ROAST BEEF**

**SCHEDA TECNICA
STANDARD**

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

3 di 3

ASPETTO PRODOTTO

