

|                               |                                                                                                                                                           |               |           |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| <b>Nom du produit</b>         | Bresaola della Valtellina IGP en barquette                                                                                                                |               |           |
| <b>Dénomination</b>           | BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP                                                                                                                             |               |           |
| <b>Taille</b>                 | GR. 100 POIDS FIXE                                                                                                                                        |               |           |
| <b>EAN</b>                    | 802125601012                                                                                                                                              |               |           |
| <b>Confection</b>             | BARQUETTE CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE                                                                                                         |               |           |
| <b>Emballage</b>              | BOITES DE 10 BARQUETTES                                                                                                                                   |               |           |
| <b>Palletes</b>               | N.18 BOITES POUR LA COUCHE; 5 COUCHES MAX                                                                                                                 |               |           |
| <b>Conditions de stockage</b> | TEMPERATURE MAXIMAL= +4°C                                                                                                                                 | <b>D.L.C.</b> | 120 jours |
| <b>Comment utiliser</b>       | APRES L'OUVERTURE, PROTEGER AVEC FILM ET CONSOMMER DANS 2 JOURS.                                                                                          |               |           |
| <b>Ingrédients</b>            | VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.                                                                               |               |           |
| <b>Description du produit</b> | CHARCUTERIE DE HAUTE QUALITÉ OBTENU A PARTIR DES MEILLEUR PARTIES DE LA CUISSE DE BOEUF, GARANTI PAR LE MARQUE EUROPÉENNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉ |               |           |

| ALLERGÈNES                                          |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| <b>ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:</b> | Absents |
| «SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014         |         |
| IL NE CONTIENT PAS O.G.M.                           |         |
|                                                     |         |
|                                                     |         |

| TECHNOLOGIE DE FABRICATION                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Réception des viandes et contrôle de la qualité → Décongélation → Salage et le rest dans les chambres du sel → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.<br>Le transport est effectué à une température contrôlée. |                                                                      |
| <b>CONTRÔLES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit |          | CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES           |                      |
|-------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------------------|
| <b>ÉNERGIE</b>                                        | 676 kJ   | <b>DÉTERMINATION</b>                        | <b>Valeur limite</b> |
|                                                       | 160 kcal | <b>Escherichia coli</b> UFC/g               | < 10 <sup>2</sup>    |
| <b>Graisses</b>                                       | 2,6 g    | <b>Entérobactéries total</b> UFC/g          | < 10 <sup>2</sup>    |
| <b>Dont acides gras saturés</b>                       | 0,8 g    | <b>Staphylococcus aureus</b> UFC/g          | < 10 <sup>2</sup>    |
| <b>Glucides</b>                                       | 0,1 g    | <b>Clostridium sulfite Réducteurs</b> UFC/g | < 10                 |
| <b>Dont sucres</b>                                    | 0,1 g    | <b>Listeria monocytogenes</b> UFC/25g       | Absent               |
| <b>Protéines</b>                                      | 34 g     | <b>Salmonella spp</b> UFC/25g               | Absent               |
| <b>Sel</b>                                            | 3,2 g    |                                             |                      |
|                                                       |          |                                             |                      |
|                                                       |          |                                             |                      |

Rev.2 del 05/12/2016