



ONTVANGEN

Door Tom om 13:24,7-9-21

FICHE TECHNIQUE

IT
492 - L
CE

Nom du produit	Carpaccio di Bresaola		
Dénomination	CARPACCIO DI BRESAOLA		
Taille	KG 2 ENVIRON		
EAN	2671614		
Confection	SOUS VIDE EN SAC ALU		
Emballage	BOITES DE 6 PIECES (10/12 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	60 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PARTIE PRÉCIEUX DE LA CUISSE DE BOEUF SALÉ ET MARINÉ. LE PARTICULIER PROCESSUS DE SÉCHAGE DONNE AU PRODUIT UN GOÛT DOUX ET DELICAT AU PALAIS.		

ALLERGÈNES

ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:

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 → Cycles de massage → Ensachage → Séchage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.
Le transport est effectué à une température contrôlée.

CONTRÔLES

Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		
ÉNERGIE	539 kJ	DÉTERMINATION	Valeur limite	
	128 kcal			
Graisses	2,3 g	Escherichia coli	UFC/g	< 10 ²
		Entérobactéries total	UFC/g	< 10 ²
Dont acides gras saturés	1,0 g	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10 ²
Glucides	0,7 g	Clostridium sulfite Réducteurs	UFC/g	< 10
Dont sucres	0,2 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Protéines	26 g	Salmonella spp	UFC/25g	Absent
Sel	2,6 g			

Rev.2 du 05/12/2016



SALUMIFICIO MENATTI s.r.l.

23010 Piantedo (SO) Italy - Via Furoni, 284/A

Tel.0342/683383 Fax 0342/683317

INTERNET: www.menatti.com E-MAIL: menatti@menatti.com

Date d'impression:

13/02/2020