

SCHEMA TECNICA

Julienne di Bresaola Punta d'Anca

**Dati generali**

Nome in fattura	JULIENNE BRESAOLA PA 100g-c10p
Codice prodotto	457000
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974036865
Nomenclatura doganale	02101219

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITA'**: ottenuta dal migliore taglio della coscia di manzo: la punta d'anca. La pregiata carne viene salata a "sal bianco", insaccata e poi fatta stagionare sapientemente. Il taglio a "julienne" viene effettuato da un'affettatrice multilama: si ottiene una fettina molto sottile ideale per l'insalata.

SAPORE: delicato e leggermente aromatico.

UTILIZZO: già pronta per arricchire insalate uniche per gusto e leggerezza. Grande praticità

Caratt. tecniche medie

Confezione	atmosfera protettiva
Temperatura di conservazione consigliata	1° /4°C
Stagionatura	min. 30 gg

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	taglio a julienne
Gusto	delicato tipico
Profumo	delicato
Colore	rosso scuro

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
100 g		3 cm	12 cm	17 cm	70 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA

Julienne di Bresaola Punta d'Anca

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
20	10	200	10	0,16X0,23X0,24	8002974036858

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	60
Grassi (g)	3
Acidi grassi saturi (g)	1,2
Proteine (g)	31
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3,7
Valore energetico (kcal)	153
Valore energetico (kJ)	646,5
Aw	0,94
pH	5,7

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	<10 ⁵
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 50 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA

Julienne di Bresaola Punta d'Anca

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361