

## SCHEMA TECNICA

## Julienne di Bresaola Punta d'Anca

**Dati generali**

<b>Nome in fattura</b>	<b>JULIENNE BRESAOLA PA 100g-c10p</b>
<b>Codice prodotto</b>	457000
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002974036865
<b>Nomenclatura doganale</b>	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**

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

**Proprietà organolettiche**

<b>Aspetto esterno</b>	taglio a julienne
<b>Gusto</b>	delicato tipico
<b>Profumo</b>	delicato
<b>Colore</b>	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 <sup>5</sup>
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 50 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

## SCHEMA TECNICA

**Julienne di Bresaola Punta d'Anca****Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
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