

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO: SAAB2000505FPPP

BATTUTA di FASSONE SKIN - GR.160 x2) x 10 RP



Descrizione Tecnica / Technical description	Battuta di Fassone - Razza Piemontese - Conditata - Skin
Stabilimento di produzione / Production site	MEC S.p.A - Via Circonvallazione 26, 12040 Montanera (CN)
Denominazione di fatturazione / Trade name	BATTUTA di FASSONE SKIN – GR.160 x2) x10 RP
Denominazione di vendita (Etichetta) / Sales name	BATTUTA di FASSONE SKIN – GR.160 x2
Denominazione legale / Legal name	Prodotto a base di carne
Stato fisico / Physical state	Refrigerato
Origine della carne / Meat Origin	ITALIA
Età dell'animale/ Age of bovine	> 12 mesi
Confezionamento / presentazione Packaging / presentation	Skin Pack
Imballo / Packing	Cartone
Caratteristiche del prodotto / Product Features	Colore, odore tipico della carne ben conservata.
Peso indicativo / formato Approximate weight / size	120g x 2 - Peso Fisso
Tracciabilità / Traceability	Assicurata da lotto presente su etichetta posta su ogni confezione

Modalità di consumo / Consumption patterns	Da consumarsi tal quale
Shelf-life	15 giorni
Ingredienti / Ingredients	Carne bovina di Razza Piemontese 95%, olio extravergine di oliva, sale, succo di limone, pepe, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio.
Allergeni / Allergens	Assenti
Temperatura di conservazione / Storage temperature	Temperatura compresa tra 0°C e + 4°C
Temperatura di trasporto / Transport temperature	Temperatura compresa tra 0°C e + 4°C
Conformità all'imballo primario / Primarie packaging compliance	Il materiale è in ottemperanza ai seguenti regolamenti: Reg. Ce 1935/2004 (materiali ed articoli destinati al contatto con alimenti); reg.Ce 10/2011 (riguardante materiali ed articoli in plastica destinati al contatto con gli alimenti) includendo il collegamento e l'attuazione di tali direttive nel Diritto Nazionale degli Stati Membri dell'Unione Europea. In ottemperanza al Reg. Ce 2023/2006 (riguardante le Pratiche di Buona Lavorazione -GMP-per i materiali e articoli in plastica destinati al contatto con gli alimenti).
Autocontrollo / HACCP	La ditta MEC spa è in possesso di regolare documento di autocontrollo secondo i principi dell'haccp in base alla normativa vigente.
Certificazioni volontarie / Voluntary certifications	IFS, BRC

VALORI NUTRIZIONALI* / NUTRITION FACTS		
Valori / Parameters	Contenuto medio per 100 g / Average per 100 g	% AR ** per 100 g
Energia / KJ / Kcal Energie	648 / 155	7,7
Grassi / Fat rate g di cui saturi / saturated g	7,9 2,8	11,29 14
Carboidrati / Carbohydrates g di cui zuccheri / sugars g	< 0,5 < 0,5	- -
Proteine / Proteins g	20,9	41,8
Sale / Salt g	1,8	30

* I valori nutrizionali si intendono calcolati su un valore medio di produzione giornaliera: eventuali variazioni rispetto al valore indicato, rientrano nei valori di tolleranza indicati all'interno della "guida destinata alle autorità competenti per controllo del rispetto del Reg. (CE) n. 1169/2011"

** Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 KJ / 2000 kcal)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE* / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameters	U.M.	Criteri di accettabilità / Acceptance criteria	Documentazione*** / Documents
Carica batterica	Ufc/g	≤ 1.000.000	Autocontrollo

Escherichia coli beta glucuronidasi	Ufc/g	≤ 100	Autocontrollo
Stafilococcus coagulasi positivi	Ufc/g	≤ 100	Autocontrollo
Escherichia coli produttori di shiga tossine (stec)	/25 g	Assente	Autocontrollo
Batteri anaerobi solfito-riduttori	Ufc/g	≤ 100	Autocontrollo
Salmonella spp	/25 g	Assente	Autocontrollo
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente**	Autocontrollo
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤ 100	Autocontrollo

* Valori al momento produzione

** In caso di presenza di Listeria Monocytogenes è necessario effettuare la ricerca quantitativa

*** I limiti sono definiti da linee guida specifiche (PRISA), o limiti interni

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Assenza di sostanze vietate e di sostanze consentite oltre i limiti di legge

Assenza di corpi estranei

Assenza di sostanze di cessione da materiale di confezionamento

IMBALLAGGIO - PALLET / PACKAGING - PALLETIZING

Denominazione di fatturazione	Cod	Tipologia	Pezzi	Peso (kg)	Cod. EAN / ITF	Dimensione imballo			N° Scatole per collo	Palettizzazione				
						H (mm)	LA (mm)	LU (mm)		Colli	Strati	N° Colli x Strato	Peso Pallet (kg) netto	Peso Pallet (kg) lordo
BATTUTA di FASSONE SKIN – GR.160 x2) x10 RP	SAAB2000505-FPPP	Client / Consummer unit	T.1	320 g	8033406035095	140	5	250	-	-	-	-	-	-
		Trade unit / CT	10	3,20 kg	80334060350956	155	290	395	1	80	10	8	256	284

Questa scheda sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questo documento è stato creato elettronicamente ed è quindi valido senza timbro e firma.

Montanera, 05/01/2018

<i>Redatto da</i>	<i>Valutato da</i>	<i>Approvato da</i>
TMKTG	RGQ	DIR