SCHEDA TECNICA

CARNE SALADA 1/2 s.v.

Da fese bovine taglio “vero binden”, non siringate.

Caratteristiche generali:

Caratteristiche:	Carne, senza osso, ottenuta da tagli punta d’anca “vero binden”, ricavati da quarti posteriori di bovino adulto. Lavorazione artigianale, prodotto non salato tramite siringatura, ma attraverso mix di sale e spezie in salamoia.
Ingredienti:	Carne di bovino, sale, spezie, destrosio. Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E251). Regolatore di acidità: cloruro di potassio (E508).
Origine dell’ingrediente primario:	UE e NON UE Indicata in etichetta / imballaggio, nei modi e nei casi previsti dalla normativa italiana e comunitaria (es.: Reg. 1169/2011 e s.m.i.; dal Reg. 775/2018 e s.m.i)
Bollo CE:	IT 2118L CE
Pezzatura:	Carne salada 1/1: kg. 5 ca. Carne salada 1/2: kg. 2.5 ca.
Metodo confezionamento:	Sottovuoto
Materiale di confezionamento:	Involucri di Poliammide/Polietilene-EVOH -Polietilene (PA/PE-EVOH-PE)
Termine minimo di conservazione:	90 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	Conservare al fresco (0/+4°C)
Destinazione d’uso del prodotto:	Prodotto pronto per il consumo, da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche. Adatto ad un gruppo eterogeneo di consumatori di qualsiasi fascia d’età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Non adatto a donne in stato di gravidanza.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza:	Compatta, buona.
Aspetto al taglio:	Compatto, buono.
Colore:	Rosso carneo.
Odore:	Tipico del prodotto carneo, delicato, assenza di odori anomali o sgradevoli (rancido).
Gusto:	Tipico del prodotto, carneo, gradevole con nota dolce, assenza di sapori anomali o sgradevoli.

Imballaggio e pallettizzazione:

	Cartone medio:
Dimensione cartone:	mm. 250x300x350
Tara imballaggio secondario:	400 grammi
Pezzi per cartone:	2 pezzi interi 4 pezzi a metà
Cartoni per strato:	8
Strati per pallet:	5
Peso netto pallet indicativo:	kg. 450

Allergeni:

	Assenza nel prodotto	Assenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Uova e prodotti a base di uova	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Soia e prodotti a base di soia	X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X	X
Senape e prodotti a base di senape	X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	X

Glutine:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono glutine e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori celiaci.

Lattosio:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono lattosio e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori intolleranti al lattosio.

OGM:

Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella:	assente in 25 gr.
Listeria Monocytogenes:	non rilevabile in 25 gr.
Escherichia coli O157:	assente
Escherichia coli β-glucoronidasi positivo	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	< 10 UFC/g

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico:	438 kJ 104 kcal)
Grassi:	2,5 g
di cui acidi grassi saturi:	1,1 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri:	<0,5 g
Proteine:	20 g
Sale:	1,9 g

Caratteristiche chimiche medie:

Ph:	4,7±0,1
Aw:	0,95±0,02

HACCP e RINTRACCIABILITA':

Il Salumificio Sosio S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Reg. CE 852/04 e s.m., al Reg. CE 853/04 e s.m., ed è in grado di garantire la salubrità e la tracciabilità / rintracciabilità (Regolamento CE 178/02 e s.m.), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

IDONEITA' IMBALLI:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono "per alimenti" e/o possono venire a contatto con gli alimenti, in conformità alla normativa vigente.

Chiuro (SO), 20/03/2023

Emissione:
Assicurazione Qualità

Approvazione:
Legale Rappresentante