

Scheda Prodotto: LA CRUDA TARTARE DI FASSONA - 100gr. - GELO
**Rev. 00
del 29/08/2024 Pag.1**
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Tartare di Fassona - 100gr. GELO
CE IT 9 304L

Descrizione del prodotto	Carne macinata congelata di bovino adulto di Razza Piemontese, nato allevato e macellato in Italia, etichettato secondo il Disciplinare del Consorzio di Tutela della Razza Bovina Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole con il numero IT007ET, ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17.07.2000, 1825/00 del Consiglio del 25.08.2000 e del D.M. 22601 del 30.08.2000		
CONFEZIONAMENTO PACKAGING			
Imballo primario	Peso medio del cartone	1 Kg	
	Dimensioni del cartone (larghezza/profondità/altezza)	24X15,7X15,7	
	Cartoni per strato:	23	
	Strati per pallet:	8	
Presentazione del prodotto	La carne macinata di bovino adulto di Razza Piemontese è presentata confezionati sottovuoto e/o in atmosfera modificata.		
Modalità di conservazione	Da Conservare a -18°. Prodotto congelato, una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore. Etichettatura conforme al Reg. CEE 1760/00 e al Reg. 1169/2011. Contenuto in allergeni secondo il Reg. UE 1169/11 e successive modifiche : ASSENTI		
Confezionamento	Utilizzo di sacchi di plastica termoretrattili modello Cryovac per il confezionamento sottovuoto e protetti da cartoni sigillati (conformi per l'idoneità al contatto alimentare al D.M. 21.03.1973, Dir. 91/155/CE, e ai fini rintracciabilità al Reg. CE 1935/2004). 100 g 10 pz x cartone		
SHelf-LIFE	540 giorni data confezionamento nel caso di merce sottovuoto		
Caratteristiche Merceologiche	il prodotto ha colorazione, odore e consistenza caratteristici della carne macinata bovina congelata. Valori nutrizionali medi: grassi 7,31 gr/100 gr; proteine 20,7 g/100gr; rapporto collagene/proteine 7 gr/100gr.		
Caratteristiche Microbiologiche	Carica batterica totale Escherichia coli Salmonella spp.	≤5.000.000 UFC/gr ≤500 UFC/gR Non rilevabile in 25 gr	PARAMETRI VALIDI al MOMENTO dell'IMMISSIONE del PRODOTTO sul MERCATO.
Allergeni	Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.		
	Presente CC*		
	Cereali contenenti glutine e derivati Uova e derivati Pesce e derivati Arachidi e derivati Soia e derivati Latte e derivati (incluso il lattosio) Frutta a guscio e derivati Sedano e derivati Senape e derivati Semi di sesamo e derivati Senape e derivati Semi di sesamo e derivati SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l Lupino e prodotti a base di lupino Molluschi e prodotti a base di mollusco Crostacei e derivati		
*Possibilità di contaminazione crociata			
dichiarazioni:	Prodotto congelato, una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore. Etichettatura conforme al Reg. CEE 1760/00 e al Reg. 1169/2011. Contenuto in allergeni secondo il Reg. UE 1169/11 e successive modifiche : ASSENTE.		