



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT BRESAOLA DE GITE FRAIS COUPEE EN DEUX	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit obtenu en traitant des muscles entiers de la patte de bœuf, soumis à l'ébarbage, au salage, au séchage et à l'affinage, emballés sous vide, entiers ou en tranches.

Moyen - produit de petite taille. Conforme à la législation en vigueur.

Produit avec des ingrédients non génétiquement modifiés. Il ne contient pas d'allergènes.

INGRÉDIENTS

Boeuf, sel, sucre: dextrose, arômes naturels, nitrate de sodium, nitrite de sodium.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Cohérence: ferme, pas sèche.

Apparence: forme cylindrique, arrondie.

Taille: kg 1,3/1,8 kg

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Humidité et substances volatiles:	62,0 ± 4,0
Cendres:	3,0 ± 1,0
Lipides totaux:	4,5 ± 3,0
Substances azotées (Nx6,25):	26.5 ± 2,0
PH:	6.0 ± 0.5
Clorures totaux (exprimés en NaCl):	3.5 ± 1.5
Hydroxyproline:	0,2 max
Collagène:	1,2 max
Nitrites:	35 max
Nitrates:	140 max
Autres additifs:	absent

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur typique et agréable. Saveur typique, épicée. Couleur rouge typique avec bordure plus foncée.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Temps de séchage / maturation: 28 ± 7 jours

Température de séchage: 23 ° ± 1 ° C

Température de maturation: 15 ° ± 3 ° C

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staphylocoques coagulase positifs	30 u.f.c.	sur 1 g
Spores d'aérobies	1000 u.f.c.	sur 1 g
Coliformes totaux	100 u.f.c.	sur 1 g
Escherichia coli	25 u.f.c.	sur 1 g
Sulfu-réducteurs de Costridium	10 u.f.c.	sur 1 g
Spores sulfu-réducteurs de Costridium	absents	sur 1 g
Listeria monocytogenes	absente	sur 25 g
Salmonella spp	absente	sur 25 g

ALLERGENES

Allergènes:	absents
Allergènes de contamination croisée:	absents
Gluten:	Totalement absent

DUREE DE CONSERVATION

150 jours à partir de la date de conditionnement dans les conditions de conservation définies.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Température de conservation pour produit sous vide: 2 ± 2 °C.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	673,4/168,3
Matière grasse	2,9 gr.
dont acides gras saturés	1,0 gr.
Glucides	< 0,5 gr.
dont sucres	<0,5 gr.
Protéine	33,7 gr.
Sel	3,8 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 13 x 15 x 11 (h)

Mesures de carton: cm 36 x 51 x 21 (h)

N. pièces par carton: 8

Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches

Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

