

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASTRAMI



Carne di manzo ricoperta di spezie, affumicata, cotta al forno, confezionata sottovuoto e pastorizzata in superficie.

2. Dati prodotto

Nome commerciale	Pastrami
Denominazione di vendita	Carne di bovino affumicata e cotta
Informazioni in etichetta	Senza glutine
Ingredienti	Carne di bovino (80%), acqua, aromi naturali, sale, spezie, aroma di affumicatura, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.
Allergeni (Reg. UE n.1169/2011-allegato II)	Assenti anche per contaminazioni crociate
Origine della carne	Uruguay
Peso	2.5 kg circa
TMC	gg-mm-aa 60 giorni garantiti
Lotto di produzione	P aaaa+5 cifre (es. P200300155)
Codice EAN peso variabile	775766
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto da 0 a +4°C
Prodotto e confezionato da	Delicatessen S.p.A. IT 324 L CE

3. Utilizzo e destinatari previsti

Modalità d'uso	Aprire la confezione, affettare in modo sottile, consumare caldo o freddo a piacere. Consigliato per uno spuntino dentro un panino caldo. Una volta aperta la confezione proteggere il prodotto con pellicola per alimenti o foglio d'alluminio e conservare in frigorifero.
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentano particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta.

4. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Confezione sottovuoto
Imballaggio primario	Film multistrato: poliammide-polietilene
Imballaggio secondario standard	Cartone mm 455x337x165
Numero confezioni per cartone	4 pezzi
Pallettizzazione	5 cartoni x piano x 5 piani= 25 cartoni

5. Informazioni nutrizionali (valore medio per 100 g di prodotto)

Energia	501 kJ/ 119 kcal
Grassi	4.3 g
di cui Acidi Grassi Saturi	1.7 g
Carboidrati	2.1 g
di cui Zuccheri	0.9 g
Fibra	0.5 g
Proteine	18 g
Sale	2.3 g

6. Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila	≤ 30.000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g

Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

7. Garanzie fornite

Conformità alle norme igieniche e di rintracciabilità comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004, Reg. n. 2073/2005, Reg. n. 178/2002 e s.m.i.)	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità alle direttive CE n. 72/2002 e s.m. compresa n. 19/2007, n. 711/1982, n. 572/1985, ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005 n. 2023/2006, al regolamento UE 10/2011 e s.m.i.	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di GMO (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura: conformità al Reg. (UE) n.1169/2011 e s.m.i., Reg. (UE) n.828/2014 (glutine)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto in un'azienda certificata BRC (British Retail Consortium)	<input checked="" type="checkbox"/>