

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		
Manzo all'inglese		
CODICE PRODOTTO	090110	
PROCESSO PRODUTTIVO		
<p>La carne viene legata e posizionata su carrelli predisposti per l'inserimento nel forno di cottura, dopo la quale avvengono le operazioni di salatura e speziatura a mano.</p> <p>Successivamente il prodotto viene messo in cella di raffreddamento, per essere poi porzionato e confezionato in sottovuoto.</p>		

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Peso medio 2,5 kg - Tagliato a metà
IMBALLAGGIO	Primario: sacco poliaccoppiato alluminio con etichetta con codifica di lotto e TMC
	Secondario: Scatola americana - dim. 485x285x160
PALLETTIZZAZIONE	Unità di vendita: cartone da 4 pezzi
	Unità logistica: 30 colli - 5 colli per strato x 6 strati .Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO
45 gg. a +2/4 °C	Max +4°C
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	da punta d'anca di manzo

INGREDIENTI	Carne di manzo - Sale - Aromi - Spezie - Antiossidante: E316
CARNE ORIGINE	UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 100.000
	Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 10
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	132 / 554
	Grassi (g)	4,5
	di cui saturi (g)	2,2
	Carboidrati (g)	1,0
	di cui zuccheri (g)	< 0,5
	Proteine (g)	22
	Sale (g)	2,01

ALLERGENI	Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

SITO PRODUTTIVO	Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)
IDENTIFICAZIONE SANITARIA	Bollo CE IT 679 L
CONTATTI	Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 www.mottabarlassina.it mottasrl@mottabarlassina.it

REDATTO DA:	AUTORIZZATO DA:
Assicurazione Qualità	Direzione