



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10725.0T rev. 08

Del 14/09/2015

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>COMMERCIAL NAME</i>	BRESAOLA PUNTA D'ANCA METÀ	
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>STATUTORY DESCRIPTION</i>	Bresaola di bovino <i>Bresaola beef</i>	
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	2323940xxxxxx	
PRODUTTORE <i>MANUFACTURER</i>	CESARE FIORUCCI S.P.A.- Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci,11 00040 Pomezia (RM) Italia	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE <i>PRODUCTION SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE <i>HEALTH MARK No: IT 272 L CE</i>	
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE <i>HEALTH MARK No: IT 272 L CE</i>	
E-MAIL <i>E-MAIL</i>	CONTATTO AZIENDALE <i>CONTACT PERSON</i>	RESPONSABILE QUALITA' <i>QUALITY MANAGER</i>
Quality@fioruccifood.it	Lara Portioli +390691193288	Andrea D'Ettore +390691193572

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>SHORT PRODUCT DESCRIPTION</i>	Fesa di puro manzo stagionata. Senza glutine. Tagliata a metà e confezionata sottovuoto. <i>Topside of pure beef seasoned. Without gluten. Cut in half and vacuum packed.</i>	
	Dimensioni (dimension): mm 200x110x90 Peso Medio (average weight) 1.6 kg	
CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i> Pedana (pallet) 1200x800	Modalità d'uso: Togliere il prodotto dall involucro appena aperto. <i>Usage: remove packaging as soon as it is opened.</i>	
	PRIMARIO(PRIMARY): sacco termoretraibile stampato <i>printed lot shrinkable</i>	Kg: 1,617
	SECONDARIO (SECONDARY): <i>cartone 2 – dimensioni: mm 440x335x150h – 4 pezzi per cartone</i> <i>carton 2 - dimensions: mm 440x335x150h - 4 pieces per carton</i>	Kg: 7
	PALLETTIZZAZIONE (PALLETTIZATION): <i>6 cartoni per strato per 10 piani = 60 cartoni per pallet</i> <i>6 cartons per layer for 10 floors = 60 cartons per pallet</i>	Kg: 419,9
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	98007975107258	(01)98007975107258(3103)xxxxxx(15)aammgg(10)LLLLLL

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS</i>	TEMPERATURA DI TRASPORTO <i>TRANSPORT TEMPERATURE</i>	TMC MINIMO AL CLIENTE <i>TMC GRANTED TO CUSTOMER</i>
150 giorni a + 2/4 °C	Max + 4 °C	105 giorni

INGREDIENTI ETICHETTA <i>LABEL INGREDIENTS</i>	Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, conservante (E250)
	<i>Beef meat, salt, dextrose, natural flavourings, spices, preservative (E250)</i>
	QUID : 143

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull etichettatura dei prodotti alimentari, incluse la Direttiva CE 1169/2011, la 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/13 e CE 2001/18 sull etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l Azienda.
The ingredients list is given in accordance with applicable national and Community rules on food labeling, including CE Directive 1169/2011, 2007/68 on food allergens, the Regulations CE 2003/1829, CE 2003/1830 and CE Directive 2000/13 CE and 2001/18 on labeling and traceability of OGM. Company has put in place procedures to verify the composition of all ingredients used, including aids and supports, and applied specific operating instructions to prevent cross-contamination in each production department. The documentary evidence of the statements in the audit are available at the Company.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10725.0T rev. 08

Del 14/09/2015

	PARAMETRO/PARAMETER	valore/value	% GDA	GDA giornaliera
	CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product)	Valore energetico kcal (Energy kcal)	165	8
Valore energetico kJ (Energy value kJ)		697	8	8400
Proteine, g (Proteins, g)		32	64	50
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)		0.3	na	260
Zuccheri, g (Sugars, g)		0.3	na	90
Grassi totali, g (Total fat, g)		4	6	70
Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)		1.4	7	20
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)		1.8	na	
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)		0.8	na	
Sodio, g (Sodium, g)		1.8	90	2
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)		4.5	75	6
Fibre, g (Fibres, g)		-	na	
Umidità, g (Moisture, g)		59	na	
Idrossiprolina, g (Hydroxyproline, g)		-		
Amido, g (Starch, g)		-		
Nitriti, g (Nitrites, g)		-		
Nitrati, g (Nitrates, g)		-		
Fosfati, g (Phosphates, g)		-		
pH (pH)		-		
Aw (Aw)		-		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (References Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli)	< 10		
	Enterobacteriaceae, (cfu/g) (Enterobacteriaceae)	< 10		
	Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (Sulphite reducing clostridia)	< 100		
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus)	< 200		
	Salmonella spp, (in 25 g) (Salmonella)	Assente		
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes)	Assente		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC STANDARD	Aspetto (Appearance)	-(-)		
	Odore (Smell)	-(-)		
	Sapore (Flavor)	-(-)		
	Consistenza (Texture)	-(-)		
DICHIARAZIONE ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI STATEMENT OF ABSENCE/PRESENCE OF FOOD ALLERGENS	ALLERGENI(Allergens)		Assenza/absence	Presenza/presence
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, barley, kamut and their hybridised strains) and products thereof)		X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei(Crustaceans and products thereof)		X	
	Uova e prodotti a base di uova(Eggs and products thereof)		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce(Fish and products thereof)		X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi(Peanuts and products thereof)		X	
	Soia e prodotti a base di soia(Soybeans and products thereof)		X	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) (Milk and products thereof (including lactose))		X	
	Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Carylus avellana), noci comuni (Juglans regia),noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholettia excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci dei Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati (Nuts i.e. Almond (Amigdalus communis L), hazelnuts (Carylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brasile nut (Bertholettia excelsa),pistacchio nut (Pistacia vera),macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof)		X	
	Sedano e prodotti a base di sedano(Celery and products thereof)		X	
	Senape e prodotti a base di senape(Mustard and products thereof)		X	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo(Sesame seeds and products thereof)		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO (Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or mg / l expressed as SO)		X	
	Lupino e prodotti a base di lupino(Lupine and products thereof)		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco(Molluscs and products thereof)		X		
ALTRO OTHER	OGM(GMO)		X	
	Trattamento con radiazioni ionizzanti(Treatment with ionizing radiation)		X	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10725.0T rev. 08

Del 14/09/2015

PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS INFORMATION

La carne, accuratamente rifilata, viene sottoposta ad un trattamento di salagione con una miscela di ingredienti ed additivi. Dopo un periodo di riposo il prodotto viene rivestito con budello sintetico quindi sottoposto ad asciugatura e successiva stagionatura. Terminata la fase di stagionatura il prodotto viene tagliato a metà e confezionato sottovuoto.

The meat, carefully trimmed, is subjected to a curing treatment with a mixture of ingredients and additives. After a rest period, the product is coated with synthetic gut and then subjected to drying and subsequent curing. After the maturing phase, the product is cut in half and vacuum packed.

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): 45 giorni

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): 22 °C

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2008. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by):

Ricerca e Sviluppo
Research and Development

Approvato da (Approved by):

Assicurazione Qualità
Quality Assurance

Autorizzato da (Authorized by):

Direzione Industriale
Operations

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (Contents of this specification may change for up-to-dating)

Autorizzato in originale in data (Original document authorized dated) 14/09/2015