

FriulTrota di Pighin s.r.l. Unipersonale Via Aonedis, 10 33038 San Daniele del Friuli (UD) www.friultrota.it	 FriulTrota	ULTIMO AGGIORNAMENTO
		23/11/2018 R05
		DOCUMENTO
		Scheda Tecnica

Black Angus affumicato

Codice articolo: 700BLANG

Codice EAN: 2001110

Descrizione: Salume intero crudo stagionato e affumicato, da carne bovina (sottofesa).



Ingredienti: Carne di bovino (Black Angus), sale, aromi, spezie, zucchero: destrosio, fumo. Antiossidante: acido L-ascorbico. Conservante: nitrito di sodio.

Allergeni: Nessuno (vedi scheda allegata).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C, non forare la confezione.

Consigli per l'uso: Affettare il salume in fette sottili, utilizzandole per la preparazione di carpacci freddi.

Trasporto: Al riparo da sbalzi di temperatura, in mezzo isotermico a 0/+4°C.

Modalità di conservazione domestica: Mantenere in frigorifero, consumare il prodotto entro 7 giorni dall'apertura della confezione.

Stoccaggio: A temperatura 0/+4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		LIMITI MICROBIOLOGICI PRODOTTO FINITO	
Energia	754 kJ/100g 179 kcal/100g	C.B.T.:	<10 ⁷ ufc/g
Grassi di cui:	4,3 g/100g	<i>Salmonella</i> spp.:	assente in 25 g
Acidi grassi saturi	1,4 g/100g	<i>Listeria monocytogenes</i> :	<100 ufc/g
Carboidrati di cui:	0 g/100g	<i>Staphylococcus aureus</i> :	<10 ⁴ ufc/g
Zuccheri	0 g/100g	Enterobatteri:	<10 ⁴ ufc/g
Proteine	35 g/100g	Clostridi solfito-riduttori:	<10 ² ufc/g
Sale	2,4 g/100g	a _w :	<0,92
		pH:	6,4-6,6
		Numero di riconoscimento CE dello stabilimento:	IT 1292 L CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Presenta carni di colore rosso scuro, compatte, sode e magre.

Sapore: Tipico della carne bovina, con leggero sentore di fumo.

Peso netto: 2000-2500g

Shelf-life: 60 giorni (data di scadenza)

Imballaggio primario: Film plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto

Imballaggio secondario: //

Unità di misura: kg

Pz. per confezione: 1

Dimensione unità: //

Dim. Pallet EUR: //

IVA: 10%



Friul Trota

SCHEDA ALLERGENI

Black Angus affumicato

Codice Articolo: **700BLANG**

ALLERGENI Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011 D.Lgs 114/06	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA/PRODOTTO⁽¹⁾	INVOLONTARIA PRESENZA IN TRACCE (CONTAM. CROCIATA)⁽²⁾	PRESENZA ALLERGENE NEL SITO PRODUTTIVO⁽³⁾
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO	NO

(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene.

(2) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

(3) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.



Friul Trota

DICHIARAZIONI
Black Angus affumicato
Codice Articolo: **700BLANG**

ALLERGENI: Friultrota s.r.l. certifica l'osservanza alle normative vigenti (Reg. (UE) n. 1169/2011, D.Lgs n. 109/1992, D.Lgs n. 114/2006 e loro successivi aggiornamenti) inerenti alla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, quali sia il loro ruolo o la loro funzione nel prodotto finito. La Ditta Friultrota s.r.l. è impegnata nella gestione degli allergeni, dal ricevimento delle materie prime, durante le lavorazioni, fino allo stoccaggio del prodotto finito, nonché nelle operazioni di pulizia e sanificazione e mette in atto specifiche procedure interne per il controllo e la Prevenzione di possibili contaminazioni crociate, al fine di mantenere la sicurezza e la Qualità dei prodotti.

OGM: In accordo con le informazioni fornite dai propri fornitori di materie prime, Friultrota s.r.l certifica che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Reg. (CE) n. 1829/03 e Reg. (CE) n. 1839/03, non necessitando dunque di etichettatura supplementare.

IDONEITA' IMBALLAGGI ALIMENTARI: Friultrota s.r.l certifica che gli imballaggi utilizzati per il confezionamento sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche, nonché al Reg. (CE) n. 1935/04 e successivi emendamenti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: Friultrota s.r.l. riporta i valori medi indicativi per ogni elemento e suscettibili di variazioni legate a fattori nutrizionali ed ambientali. Si attiene altresì alle Linee guida dettate dalla Commissione Europea e riferite agli arrotondamenti dei valori.

ANALISI: Friultrota s.r.l è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche, microbiologiche e/o dettagliate (su richiesta specifica) del lotto ordinato.

SISTEMA AZIENDALE: L'azienda Friultrota s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in conformità ai Reg. (CE) n. 852/2004, 853/2004 e 854/2004. Altresì gestisce la tracciabilità e la rintracciabilità in ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e successivi emendamenti.

L'azienda Friultrota s.r.l. rammenta la responsabilità, di colui che utilizza il prodotto fornito, di verificare che l'impiego dello stesso sia consentito dalla Normativa Vigente in materia.

Le informazioni qui riportate fanno riferimento al prodotto Friultrota s.r.l. in confezione originale ed integra e rappresentano una guida massima per il rispetto delle Normative Vigenti. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto.

Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono fornite senza garanzia esplicita o implicita di esattezza e si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze.

*L'azienda Friultrota s.r.l. **non** si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso irresponsabile, improprio ed illegale, diretto o indiretto, del prodotto qui presentato e/o venduto.*