



LINEA SPECIALITÀ TRENTINE		CARNE SALADA DEL TRENTINO FESA 1/2			Codice 1036
imballo sacco cryovac	formato naturale	peso medio per pezzo Kg 2,2	numero pezzi per cartone 2	peso medio per cartone Kg 4,4	cod. EAN 2 414790

DIMENSIONE CARTONE esterne (5) : cm 29,5x25,5x20(h) - piani da 12 cart cad. - 5 piani per un totale di 60 cart per pallets

ATTENZIONE: NON SI ACCETTANO RESI PER QUALSIASI MOTIVO

MATERIA PRIMA: - fesa bovina congelata o fresca - senza cordone e senza tapa provenienti da animali allevati allo stato semibrado.

FASI DI LAVORAZIONE: salagione a secco con sale marino, aromi e spezie naturali. Permanenza in salamoia per 3 settimane.

DATI OBBLIGATORI SU CONFEZIONE:

Ingredienti: carne di bovino; sale; alloro; semi di coriandolo; rosmarino; aglio; aromi naturali; destrosio; fruttosio; correttore di acidità: E262; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250. Senza glutine.

Condizioni di conservazione e trasporto: conservare al fresco (0°+4°C); non forare la confezione.

TASSATIVO: SEGUIRE LA CATENA DEL FREDDO.

Data di produzione: non prevista **Da consumarsi entro:** 60 giorni.

MODO D'USO

scottare velocemente in padella o alla piastra e servire con verdure a piacere... e a vostro piacere olio extra vergine, scaglie di grana, rucola... e fantasia
come secondo piatto, scottata ed accompagnata da fagioli conditi con olio extra vergine d'oliva

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ALLA PRODUZIONE:**

Colore: rosso vivo.
Odore: delicatamente speziato.
Sapore: saporito ma non eccessivamente salato.
Consistenza: compatta al taglio
Aspetto: naturale della carne bovina salmistrata.

**Nel banco del salumiere
dopo 15 giorni circa:**

Colore: violaceo
Odore: leggero di aglio
Consistenza: morbida
Aspetto: sacco contenente salamoia liquida violacea con piccole bolle d'aria.

**Nel banco del salumiere
dopo 30 giorni:**

Colore: violaceo/grigio/marrone
Odore: forte di aglio.
Consistenza: molle.
Aspetto: sacco dilatato, non aderente al prodotto e contenente salamoia grigio/marrone con bolle d'aria. Sembra che abbia perso il sottovuoto.

Per una migliore conservazione togliere l'involucro e immergere in acqua salata con 25 g di sale per litro d'acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto			Valore energetico 391 kJ 92 kcal		
Grassi 1,1g	di cui acidi grassi saturi 0,5g	Carboidrati 0,6g	di cui zuccheri 0g	Proteine 20,0g	Sale 3,2g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore max alla distribuz.	Unità misura	CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Unità misura
Escherichia coli	<500	UFC/g	Nitriti e Nitrati nei limiti previsti dal D.M. 209 del 27/02/1996 e s.m.e.i.		
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	UFC/g			
Salmonelle spp	assente	25 g			
Listeria monocytogenes	<100 su 5 u.c. ai sensi del Reg 2073/05 (*)	UFC/g			

(*) Prodotto classificabile come Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes, diverso da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali, rif. p.to 1.3 del Capitolo 1 – Criteri di sicurezza alimentare del Reg. 2073/05, alla luce della relazione "Studio della dinamica di Listeria Monocytogenes in carne salada preaffettata confezionata in atmosfera modificata prodotta da: Salumificio Trentino srl – Località Mala 12 – 38069 Nago TN" del 19/04/2012, realizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie del 19/04/2012, vidimata per approvazione dal Servizio Veterinario di Trento.

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale		Carry over e / o cross contamination	
	si/no	Nome specifico	si/no	Nome specifico
ALLERGENI				
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, arachidi, ecc.)	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	