

 	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Ultima versione 08/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Guancia di manzo cotta in confit		
CODICE PRODOTTO:	78891		
CODICE ARTICOLO:	78891		
CODICE EAN:	3220440152146		
CODICE DOGANALE:	16025095		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 56.151.001 CE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	guancia di manzo cotta a bassa temperatura in confit		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Guancette di manzo stagionate sotto sale, cotte in grasso d'anatra, congelate.		
INGREDIENTI:	Guancette intere di manzo (origine: UE) minimo 77%, grasso d'anatra minimo 7%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di frumento		
	Può contenere tracce di <b>glutine, latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.</b>		
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):	Carne di manzo: UE		
ORIGINE:	Trasformato in Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p><b>Modalità d'uso:</b> Scongelare in camera fredda per 24 ore.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Disimballare quindi affettare il prodotto freddo. Mettere le fette in un piatto e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (foglio di alluminio) quindi riscaldare in forno a 150°C per 10-15 min. In alternativa, friggere velocemente da ogni lato, quindi scaldare per 5 minuti in forno a 150°C.</li> <li>2) Posizionare il sacchetto in forno a vapore (100°C) o a bagnomaria per 35-40 min. Disimballare e lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliare le vostre fette.</li> </ol>		
ALLERGENI:  (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI

	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI			
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI			
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO			
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI			
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI			
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	SI			
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI			
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI			
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)					
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni					
UNITÀ DI BASE	Cartone					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	2,460 kg peso variabile					
CALIBRO	Due cartoni di circa 1,23 kg					
PESO NETTO CARTONE:	2,46kg peso variabile					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:						
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione



	Cartone	38.700 x 28.300 x 9.200	2 pc	2,46kg peso variabile		/
	Strati					
	Pallet	120cm x 80 cm x 134.600 cm		196,8kg peso variabile		n° 8 cartoni per strato, n° 10 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<b>GEMRCN:</b> Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: Analisi in corso - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: Analisi in corso					
	<b>Valori nutrizionali medi</b>		<b>Per 100g</b>		<b>Per 180g</b>	
	Energia		1095 kJ / 264 kcal		1.971 kJ / 475 kcal	
	Grassi		20,2 g		36,4 g	
	di cui acidi grassi saturi		7,4 g		13,3 g	
	Carboidrati		1,9 g		3,4 g	
	di cui zuccheri		0,8 g		1,4 g	
	Fibre		0,7 g		1,3 g	
	Proteine		18,2 g		32,8 g	
	Sale		1,09 g		2,0 g	
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		0.90			
	Calcium		/			
	Sodium		/ 0 mg/180g			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:			CONFORMITÀ / NORMA			
	Flora aerobica 30°C					
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					

	Lieviti e Muffe	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022
	Coliformi 30°C	
	Escherichia coli	
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Bacillus cereus	
	Salmonella	
	Pseudomonas	

Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari  
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

IONIZZAZIONE: Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati

#### INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	7			Cartone	PAP 20

IMMAGINE

