Carne Salada

Scheda tecnica

-Cod. SITA176-

Origine: **Italia** Regione: **- Veneto-**

Descrizione generale del prodotto

Per la carne salada, viene utilizzata la fesa di manzo, magrissima, morbida e saporita, lavorata con poco sale e spezie in modo da mantenere un gusto delicato. Affettata sottile con un filo d'olio diventa un favoloso carpaccio da antipasto o un goloso piatto unico servita con rucola, valeriana e scaglie di parmigiano reggiano selezione vacche rosse.

Ingredienti

Carne di bovino (fesa), sale, zuccheri (destrosio, fruttosio), aromi , spezie, aglio,. Conservanti: E250, E252

Caratteristiche organolettiche

Sapore	Tipico del prodotto carneo con assenza di odori anomali o sgradevoli
Peso	~ 5÷6 kg
Modalità d'uso	Tagliata sottile come carpaccio ma anche a fetta spessa e scottata in padella

Caratteristiche chimiche

aW: 0,955 **pH**: 5,11

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi : <10 ufc/g
Eschericchia Coli	< 10 ufc	Anaerobi solfito riduttori : < 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	

Allergeni (Rif. Reg. 1169/2011 e s.m.)

Nessun allergene presente secondo Reg. CE 1169/2011

Dichiarazione nutrizionale

Energia: 121 kcal / 684 kJ	**Grassi**: 4,0g di cui saturi 1,4g	**Carboidrati**: <0,5 g di cui zuccheri <0,5 g
Proteine: 31g	**Sale:** 4g	**Fibre:** n.a.

Modalità di imballaggio

Confezionato	Sotto vuoto
Porzionato	si
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	½ fesa sotto vuoto
Modalità e temperatura di conservazione	Conservare a temperatura tra 0 e 4 °C
Shelf-life	60 giorni dalla spedizione.

Emissione Responsabile HACCP **Verifica ed approvazione** Direzione

Data: 25-05-2017

IL TAGLIERE S.r.l.®

Via G. Marconi, 148 • 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287

www.iltagliere.it • info@iltagliere.it