



SCHEDA TECNICA: MANZO MARINATO AI PROFUMI OFFICINALI

Codice	Descrizione	Pezzi per cartone	Confezione	Shelf life giorni	Conservazione
00300	Manzo Marinato, trancio s/v. kg 2.0	5	Sottovuoto	75gg	0° / +4° C

INGREDIENTI: Carne di bovino*, sale, aromi naturali**, spezie, miele, vino.

* Bovino 100% italiano

** presenza di conservanti di origine vegetale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	Rosso tipico della carne di manzo
Consistenza, aspetto al taglio	Morbida, texture sufficientemente compatta
Odore	Gradevole fragranza caratteristica di carne marinata, note aromatiche tipiche della carne stessa e di spezie
Sapore	Equilibrato, dolce, delicato, con lunga persistenza al palato
Palatabilità	Morbida, tendenza al sciogliersi e discreta cremosità

ALLERGENI: il prodotto non contiene allergeni di cui all' allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.

OGM: Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03.

VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100g:

Energia	kJ/kcal	407/96
Grassi	g	1.8
di cui Acidi Grassi Saturi	g	0.9
Carboidrati	g	0.5
di cui Zuccheri	g	0.0
Proteine	g	19.5
Sale	g	2.0



OPIFICIO 1899 VERONA SRL

VIA ALBERTO DOMINUTTI, 20 • 37135 • VERONA • ITALIA

P.IVA 04552000236 • REA VR - 429895 • OPIFICIO1899@LEGALMAIL.IT • INFO@OPIFICIO1899.IT

+39 045 4950837 • +39 3421202087





CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

Clostridi solfito riduttori	≤ 10 ufc/g
E. Coli	≤ 100 ufc/g
E. Coli O157H	Assente in 25g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes	≤ 100 ufc/g

Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO: Pronto per il consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.

Redatto	Data
Resp. Qualità Marco Pavoncelli	Rev 00 del 07/05/2018

OPIFICIO 1899 VERONA SRL

VIA ALBERTO DOMINUTTI, 20 • 37135 • VERONA • ITALIA

P.IVA 04552000236 • REA VR - 429895 • OPIFICIO1899@LEGALMAIL.IT • INFO@OPIFICIO1899.IT

+39 045 4950837 • +39 3421202087