



Denominazione articolo

MANZO STUFATO AFFUMICATO COATI

Codice articolo

AZMAN004

Denominazione merceologica

Prodotto a base di carne manzo cotto

Caratteristiche prodotto

Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte

Peso Medio (kg)

0

Dimensioni LxHxP mm

0x0x0

Origine della materia prima

Carne di manzo origine UE/extra UE

Ingredienti

Fesa di bovino (77%), acqua, sale, destrosio, amidi, aromi naturali, aroma di affumicatura.
Gelificanti: E407; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2590792

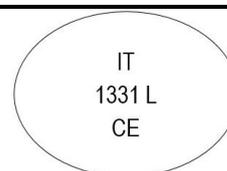
Codice GTIN (EAN) imballo

98032909841953

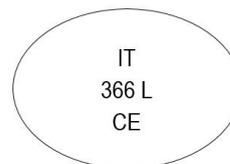
Valori di riferimento				
Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005	Listeria monocytogenes Assente in 25g			
	Salmonella spp. Assente in 25g			
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)	Energia 466 kJ/111 kcal			
	Grassi totali 2,6 g			
	Di cui Ac. Grassi Saturi 1,3 g			
	Carboidrati 4,9 g			
	Di cui Zuccheri 2,4 g			
	Proteine 17 g			
	Sale 2,5 g			
Caratteristiche chimico-fisiche	pH 5,70 - 6,30			
	UPSD			
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life	TMC (tempo minimo di conservazione) Giorno/ Mese/ Anno			
	Shelf-life (gg) 90 giorni			
	Temperatura (°C) Compresa tra +0° e +4°C			
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)	Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Frutta a guscio (cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotto confezionato	Tipo di imballo Busta alimentare			
	Peso imballo 0,01 Kg			
	Peso medio del prodotto 0,01 Kg ±0,5			
Imballo secondario	Tipo di imballo Cartone			
	Pezzi per cartone n° 3 pezzi			
	Peso cartone 0,33 Kg ±10%			
	Dimensione LxHxP mm 285 x 210 x 510			
Imballo terziario	Tipo EPAL			
	N° strati 7			
	Cartoni per strato 7			
	Cartoni totali 49			

DICHIARAZIONI

H.A.C.C.P.	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
OGM	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
Idoneità imballo	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Pesticidi	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
Contaminanti	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).
Informazioni aggiuntive	da definire



Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**,
Via Monti Lessini, 36 Marano V.Ila (VR)- Italia



CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety
BRC site code N° 10009186

International Food
Standard COID 85829

Sistema di Gestione della Qualità
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della
Sicurezza Alimentare ISO
22000:2018

