

COTTO E MANGIATO DI ANTONIETTA DE CARLO

SCHEDA TECNICA

ROAST BEEF

1)COMPOSIZIONE PRODOTTO

INGREDIENTI:	Sottofesa di vitellone e sale
ALLERGENI:	

2)SPECIFICHE PRODOTTO/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/PREPARAZIONE

SHELF LIFE:	11 gg.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE ° C:	+2° a +4°C
DOPO L'APERTURA CONSUMARE ENTRO :	max 4 gg.
TEMPERATURA DI TRASPORTO:	0°+ 4°C
PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTA: miscela di CO2+Azoto- Non forare la confezione	
IL PRODOTTO VIENE COTTO IN FORNO A CONVENZIONE VENTILATO A 185° PER 50 MINUTI. PRONTO DA CONSUMARE	

3)VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

La tabella elenca i valori nutrizionali in conformità con il Regolamento (EU) N. 1169/2011, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. L'elenco comprende solamente i componenti nutrizionali di pertinenza.

Parametro	Unità di misura	Valore
Valore Energetico	kJ	563
	kcal	134
Grassi	g	6,69
di cui acidi grassi saturi	g	2,39
Carboidrati	g	0,59
di cui zuccheri	g	0,59
Proteine	g	89
Sale	g	1,3

4) DICHIARAZIONI ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme All'II Reg. UE 1169/2011 Etichettatura degli alimenti.

ALLERGENI	Presenza	Assenza	X Cross Contamination
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	NO	SI	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio	NO	SI	NO
Frutta secca in guscio (mandorla, nocciola, noci di agaciu, noce, noce pecan, noce Brasiliana, pistacchio, anacardio) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Senape, Mostarda e prodotti derivati	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	NO
Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	SI	NO

Nota: Per "SI" nella colonna "**Presenza**" si intende che l'allergene è presente nel prodotto finito perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi aromi, additivi).

Per "SI" nella colonna "**Assenza**" si intende che l'allergene non è presente nel prodotto finito, né come materia prima in Azienda.

Per "SI" nella colonna "**Cross Contamination**" si intende che il prodotto finito potrebbe contenere tracce dell'allergene.

5) DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto è ottenuto da materie prime, non geneticamente modificate, conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003-1830/2003 del 22/09/2003

6) DICHIARAZIONE HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 178/2002 e della legislazione nazionale corrispondente. La tracciabilità è garantita in accordo a quanto previsto da questo regolamento. Il Piano Aziendale di autocontrollo è conforme al Regolamento CE 852/2004 ed ai principi dell' HACCP. Il prodotto è fabbricato in un impianto autorizzato in conformità ai requisiti di igiene definiti dal Regolamento 853/2004 per gli alimenti di origine animale.

Rev. 03 del 24.11.2022	Verificata dal RCQ	Approvata dalla DIR
Questo documento è di proprietà esclusiva di Cotto e Mangiato di Antonietta De Carlo. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.		

