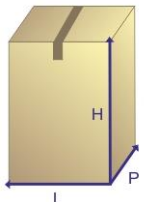


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 11/2022									
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Guancia di manzo cotta in confit											
CODICE PRODOTTO:	78891_12352963											
CODICE ARTICOLO:	78891_12352963											
CODICE EAN:	3220440152146											
CODICE DOGANALE:	16025095											
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 56.151.001 CE											
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 glutine, latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.											
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):	Carne di manzo: UE											
ORIGINE:	Trasformato in Francia											
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Modalità d'uso: Scongelare in camera fredda per 24 ore.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>											
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 65%;">Allergeni</th> <th style="width: 15%;">SI/NO</th> <th style="width: 20%;">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">SI</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">SI</td> </tr> </tbody> </table>			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
	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> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], 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 ₂ 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	4,920 kg												
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Dimensioni (cm) LxPxA</th> <th>Pezzi</th> <th>Peso netto</th> <th>Contenuto: numero e descrizione</th> <th>Contenuto/ Disposizione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cartone</td> <td>11,4 x 30 x 40</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	Cartone	11,4 x 30 x 40			
Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione								
Cartone	11,4 x 30 x 40				/								

	Strati					
	Pallet	1200cm x 800 cm				n° ... cartoni per strato, n° ... strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: 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					
	Valori nutrizionali medi		Per 100g	Per 180g		
	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		ND			
	Sodium		0 mg/100g			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA				
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022				
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					
	Lieviti e Muffe					
	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

IMMAGINE		
----------	---	--

