

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** BRESAOLA
- **Codice:** 000000000000000915
- **Denominazione commerciale:** BRESAOLA PUNTA D'ANCA
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino
- **Formato:** VASCHETTA ATM
- **Peso netto:** 80 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Assente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio(E252)
- **Shelf life:** 40 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il:TMC dd.mm.aa, etichetta retro imballo
- **Modalita di conservazione:** Conservare in frigo da +0°C a +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 1 giorno.
- **Lotto:** Vx(anno)yy(settimana)zzzz (progressivo di lavorazione)-Etichetta retro imballo
- **Claims:** Senza glutine. Senza lattosio.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	656/ 155
Grassi	g/100 g	2,8
Di cui saturi	g/100 g	1,2
Carboidrati	g/100 g	1
Di cui zuccheri	g/100 g	1
Proteine	g/100 g	32,0
Sale	g/100 g	3,7

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Rosso scuro
Consistenza	Elevata masticabilità con fetta coesa
Sapore	Sapido ma non salato
Odore	Profumo caratteristico

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente/25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:**
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +7°C (D.P.R. 327/80)
- **Vita commerciale minima:** 35
- **Confezionamento:** Confezionato in vaschetta in atmosfera protettiva

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta termoformata
- **Peso imballo primario:** 16 g
- **Dimensioni imballo primario:** 20,6 X 1,8 X 14,5 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cartone
- **Dimensioni imballo secondario:** 21,3 X 12 X 29,6 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pz

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 12
- **Numero di strati per pallet:** 8
- **Numero imballi secondari per pallet:** 96
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120 x 120 cm

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 013240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** VIA CAVO 16 43037 LESIGNANO DE' BAGNI (PR)
- **Bollo ce:** IT 1019 L CE