

	Ficha técnica CARPACCIO DI FESA BOVINA MEZZA 2 KG.	Gianni Negrini SRL Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia www.gianninegrini.com
	M00033	Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022

Nombre del producto: **CARPACCIO DE VACUNO KG. 2**

SITUACIÓN: **ATTIVA**

Código Artículo	Formato	Descripción Embalaje	Tamaño de la caja (mm) (LongxAnchxAlt)	Piezas por caja	Número de cajas por capa	Número de capas por palet	Código EAN caja	Código EAN artículo
M00033	PESO VARIABLE	6M	361x161x180	2	12	7	98003948003343	2227693

Origen de la carne: **EXTRA UE**

Ingredientes : carne de vacuno, sal, dextrosa, aromas naturales, antioxidante (ascorbato de sodio), conservantes (nitrito de potasio, nitrato de sodio).

Alérgenos: El producto NO contiene alérgenos

Proceso de transformación: . Selección de carne, salazón y masaje. Luego, la carne sazonada descansa en una celda a baja temperatura, para absorber mejor el bronceado. Al ensaco sigue un descanso adicional en una celda acondicionada con humedad controlada y una fase real de secado y enfriamiento en la celda. Las carnes seleccionadas se pelan, se cortan y se envasan al vacío.

Método de embalaje: bolso al vacío

Almacenamiento y distribución: Almacenar entre 2°C y 5°C

Duración mínima garantizada a la entrada: 45 días

Instrucciones de uso: Una vez abierto, el paquete se consume en 5 a 7 días, teniendo cuidado de proteger el producto y almacenarlo en la nevera después de su uso..

Microbiológico :

Parámetro:	Valor:
E. coli	< 5 u.f.c./g
Anaerobios solfito reductores	Ausente en 25g
Bacillus cereus	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

Perfil nutricional por 100g:

Valor energético:	123
Kcal (100g)	518
Kg (100g)	
Grasas	2,5 g
Ácidos grasos saturados	1,2 g
Hidratos de carbono	0,8 g
azúcares	0,7 g
Proteínas	24 g
Sal	2,0 g

Nota: los valores son indicativos del producto.

Fecha de emisión: 3/6/2018 Emitido por Aseguramiento de la Calidad: Dr. Luppi Emanuele

Aprobado por la Dirección: Dr. Carlo Negrini

Fecha de impresión: 09/03/2018