



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

A.Q.

25/06/2018

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
CARPACCIO DI BRESAOLA	070110	41100

<b>PRODUTTORE</b>	Motta Srl
<b>SITO PRODUTTIVO</b>	Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)
<b>IDENTIFICAZIONE SANITARIA</b>	Bollo CE IT 679 L

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	A metà - Peso medio: circa 2,2 kg
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>Primario:</b> sacco plastico trasparente multistrato con etichetta con codifica di lotto e TMC
	<b>Secondario:</b> scatola americana - dimensioni 485x285x160
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	<b>Unità di vendita:</b> cartone da 4 pezzi
	<b>Unità logistica:</b> 30 colli, 5 colli per strato x 6 strati - Dimensioni pallet 120x80x20h

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO
50 gg. a +2/4 °C	Max +4°C

<b>INGREDIENTI</b>	Carne di bovino - Sale - Destrosio - Aromi - Antiossidante: E316 - Stabilizzante: E407 - Conservante: E250
--------------------	---

<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>	Fesa di bovino
--------------------------------------	----------------

<b>ALLERGENI</b> (secondo normativa vigente)		Nel prodotto	In tracce*
	Cereali contenenti glutine ( <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</i> )		no
Crostacei e prodotti a base di crostacei		no	no
Uova e prodotti a base di uova		no	no
Pesce e prodotti a base di pesce		no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi		no	no
Soia e prodotti a base di soia		no	no
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		no	no
Frutta a guscio		no	no
Sedano e prodotti a base di sedano		no	no
Senape e prodotti a base di senape		no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		no	no
Anidride solforosa e solfiti ( <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</i> )		no	no
Lupini e prodotti a base di lupini		no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi		no	no

\* per contaminazione crociata di natura accidentale

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi il Regolamento UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari, e i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente agli Organismi Geneticamente Modificati. L'azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, e ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Per gli imballi primari sono presenti i certificati di idoneità al contatto con gli alimenti. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede presso l'Azienda.

<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	La carne viene sottoposta a salatura, con ingredienti e additivi, e successivamente massaggiata in zangola. Conclusa la zangolatura, il prodotto, tramite specifico macchinario, viene avvolto e formato automaticamente in apposito involucro, quindi clippato e posizionato su carrelli a griglie predisposti per l'inserimento in forno per l'asciugatura. Al termine di tale fase, dopo un periodo di riposo in locale condizionato, il prodotto viene messo in cella di raffreddamento per poi essere porzionato e confezionato in sottovuoto.
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	Senza Glutine, Senza Derivati del Latte.

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Valori di riferimento)	Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	< 200.000
	Enterobatteri (ufc/g)	< 100
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	< 100
	Salmonella spp. / 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes / 25 g	Assente

<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> (Valori di riferimento su 100g)	Energia (kcal / kJ)	112 / 468
	Grassi (g)	2,0
	di cui saturi (g)	0,8
	Carboidrati (g)	0,5
	di cui zuccheri (g)	0,5
	Proteine (g)	23,1
	Sale (g)	2,00

**Certificazioni:** Il sistema Qualità della Motta Srl è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015. L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Lo stabilimento di produzione è certificato secondo gli standard BRC (versione 7) e IFS (versione 6). I laboratori con cui opera l'azienda sono accreditati ACCREDIA in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC - 17025:2005

<b>REDATTO DA:</b>		<b>AUTORIZZATO DA:</b>
Assicurazione Qualità		Direzione

*Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche e aggiornamenti*