

S.I.L.C.A. S.p.A.

VIA VARESE 2/A – 21047 SARONNO (VA) – C.P. 129

Tel. ++39 02/96700866 – Fax ++39 02/9624214 E-mail : silca@silcaspa.it

<http://www.silcaspa.it>



Saronno, 10.12.2014

SCHEDA 02100 (V.11.0.F)

PRODOTTO: LINGUE DI MANZO STAMPO

1. COMPOSIZIONE

A. INGREDIENTI: LINGUA DI BOVINO, SALE, DESTROSI, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E250, SENZA GLUTINE.

B. TIPOLOGIA COMMERCIALE: PRODOTTO COTTO, FORMATO A BAULETTO, E TAGLIATO A META', UTILIZZABILE TAL QUALE PER AFFETTATURA O IN GASTRONOMIA.

C. ORIGINE: UNIONE EUROPEA

D. STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 1306 L CE

2. PRESENTAZIONE COMMERCIALE

A. CONFEZIONE: SOTTOVUOTO IN BUSTA TERMORETRAIBILE. Nr. 10 PEZZI PER CARTONE.

D. CODICE INTERNO PRODOTTO: 02100 - **CODICE EAN:** 2 904920

3. USO E CONSERVAZIONE

A. DATA LIMITE DI CONSUMO: ESPRESSA IN CHIARO SU ETICHETTA APPLICATA AL S.V.
(60 gg. DALLA DATA DI PRODUZIONE)

B. CONSERVAZIONE: 0/+4° C.

C. TRASPORTO - DISTRIBUZIONE: <+4°C.

D. MODALITA' DI UTILIZZO: DA VENDERE AL PUBBLICO PREVIO FRAZIONAMENTO O AFFETTATA.
APRIRE LA CONFEZIONE 10 MINUTI PRIMA DI AFFETTARE.

4. INDICI QUALITATIVI

A. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	Kcal.	206,00
	KJ	859 ,00
PROTEINE:	g.	18,30
CARBOIDRATI:	g.	< 1
LIPIDI:	g.	14,80

B. VALORI MICROBIOLOGICI:**Tipologia di utilizzo del prodotto: Prodotto pronto consumo**Caratteristiche
microbiologiche:

Riferimento di legge o Bibliog.	Parametro	N°aliquote	limite per aliquota
Regolamento CE 2073	CBT a 30°C	1	<=1000000 UFC/gr
	Coliformi totali	1	<10 UFC/gr
	E.coli	5	<10 UFC/gr su 5 aliquote
	Clostridi Solforiduttori	1	< 10 UFC/gr
	Staphylococcus AUREUS	1	<50 UFC/gr
	Bacillus cereus	1	<10 UFC/gr
	Enterobacteriaceae	1	<5000 UFC/gr
	Listeria monocytogenes (*)	5	Assente/25 gr su 5 aliquote
	Salmonella (*)	5	Assente/25 gr su 5 aliquote

(*)=parametri di di sicurezza alimentare

Data di stampa: 01/10/2015