



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGG Mod. STP
Rev. 0 del 10/2018

Codice Articolo	Descrizione
HN0704	MONSTER BLACK ANGUS 380g

Prodotto nello Stabilimento di					Approval Number		
Materia Prima	Carne di Bovino Adulto						
Ingredienti	Carne Bovino 'min. 80%' di cui razza Black Angus 100%, acqua, farina di riso, aromi naturali, antiossidanti: E301 ascorbato di sodio.						
Origine delle carni	UE	GMO e/o derivati da GMO	Assenti	Shelf Life (gg)	540		
Etichettatura	Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti						
Trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura. Temperatura massima durante il trasporto -18°C						
Temperatura di conservazione	-18°C	Metodo di congelamento	I.Q.F.	Prodotto a peso	Fisso		

ANALISI BATTERIOLOGICHE Carica microbica media alla consegna - dati in UFC/g.	ANALISI CHIMICA Su 100 g. di prodotto (valori medi)																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Carica Batterica Totale a 30°C</td><td style="text-align: right;"><5 x 10⁶</td></tr> <tr><td>Stafilococco Aureo</td><td style="text-align: right;"><5 x 10²</td></tr> <tr><td>E.coli β Glucuronidasi positivi</td><td style="text-align: right;"><1 x 10⁴</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td style="text-align: right;">Assente 25 g</td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td><td style="text-align: right;">Assente 25 g</td></tr> </table>	Carica Batterica Totale a 30°C	<5 x 10 ⁶	Stafilococco Aureo	<5 x 10 ²	E.coli β Glucuronidasi positivi	<1 x 10 ⁴	Salmonella	Assente 25 g	Listeria monocytogenes	Assente 25 g	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Valore energetico: Kcal 242,4/ KJ 1005,6</td></tr> <tr><td>Umidità: 62%</td></tr> <tr><td>Proteine: 16g</td></tr> <tr><td>Grasso totale: 20g di cui saturi: 9g.</td></tr> <tr><td>Carboidrati: <0,5g di cui zuccheri: <0,5, (maltosio <0,1g)</td></tr> <tr><td>Sale come NaCl: 1g)</td></tr> </table>	Valore energetico: Kcal 242,4/ KJ 1005,6	Umidità: 62%	Proteine: 16g	Grasso totale: 20g di cui saturi: 9g.	Carboidrati: <0,5g di cui zuccheri: <0,5, (maltosio <0,1g)	Sale come NaCl: 1g)
Carica Batterica Totale a 30°C	<5 x 10 ⁶																
Stafilococco Aureo	<5 x 10 ²																
E.coli β Glucuronidasi positivi	<1 x 10 ⁴																
Salmonella	Assente 25 g																
Listeria monocytogenes	Assente 25 g																
Valore energetico: Kcal 242,4/ KJ 1005,6																	
Umidità: 62%																	
Proteine: 16g																	
Grasso totale: 20g di cui saturi: 9g.																	
Carboidrati: <0,5g di cui zuccheri: <0,5, (maltosio <0,1g)																	
Sale come NaCl: 1g)																	

DICHIARAZIONE ALLERGENI		
Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti		
Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	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 (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	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	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

Caratteristiche Fisico-Organolettiche
Superficie colore rosato carico omogeneo, forma rotonda, con evidenza delle spezie ben distribuite. Ottimale distribuzione della parte magra e grassa. Dopo cottura consistenza morbida, sapore delicato tipico di specie con note aromatiche vegetali e di carne cotta.
Istruzioni per il consumo
Da consumarsi previa accurata cottura, Una volta scongelato non ricongelare ed utilizzare entro 24 ore
Destinazione d'uso
Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che ha presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta - OMG ASSENTI

LOGISTICA: HN0704	Tara g	Netto g	Lordo g	Lungh. mm	Largh. mm	Altezza mm	Barcode: EAN
Cartone/pz	8	380	3040	160	160	250	8056326831110
Imballo primario	Film alimentare						
Imballo secondario	Cartoni						