



RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A. A SOCIO UNICO – SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054

MAIL: info@rigamontisalumificio.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARPACCIO DI BRESAOLA 1/2 S.V.

Descrizione:

Salume bovino; ricavato da coscia di manzo

codice

RMC0003398

codice EAN (prodotto a peso variabile)

2274042

unità di misura

Kg

pezzatura media

2,200 (da Kg 1,800 a Kg 2,700)

Confezionamento

modalità di confezionamento

sottovuoto

primo involucro

sacco termoretraibile

imballaggio

cartone ondulato tipo americano

Gtin cartone

98004147033988

Dimensioni imballaggio

mm 394 x 287 x 124

minimo imballo, pezzi per cartone

2

cartoni per pallet

80

cartoni per strato

8

strati

10

Conservazione

temperatura

+ 3 / + 6 °C

termine minimo di conservazione (TMC)

45 giorni

vita residua indicativa (in confezione integra e correttamente conservata)

30 giorni

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina

IT 83 L

Poggiridenti

IT 383 L

Mazzo di Valtellina

IT 632 L

INGREDIENTI

carne bovina

sale

destrosio

aromi naturali

conservanti: E250, E252

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

consistenza	soda, elastica
aspetto al taglio	compatta e esente da fenditure
colore	rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa
profumo	delicato, leggermente aromatizzato
gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido

CARATTERISTICHE FISICHE

forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
sezione	ellittica

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g)

kcal	130
kJoule	549

grassi	g	2,2
di cui saturi	g	1,2
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,0
proteine	g	27,0
sale (NaCl)	g	3,6

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)

umidità	%	66,0
proteine	%	27,0
carboidrati	%	0,5
grassi	%	2,2
NaCl	%	3,6
ceneri	%	Min 4
PH		5,66
aw		0,96
glutine		n.r.
nitriti	mg/Kg	entro i limiti legali
nitriti	mg/Kg	entro i limiti legali

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:

1. La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori di riferimento, da ritenersi indicativi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^8$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$\leq 10^2$
E.Coli	ufc/g	< 30
Stafiloc.CP	ufc/g	< 30
Salmonella spp	ufc/g	assente in 25 g.
Listeria Monocyt.	ufc/g	assente in 25 g.

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

TABELLA ALLERGENI

PARAMETRO ANALITICO	PRESENTE/assente	rischio cross contaminazione (SI/no)
cereali contenenti glutine	assente	no
crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	no
uova e prodotti a base di uova	assente	no
pesce e prodotti a base di pesce	assente	no
arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	no
saia e proteine a base di soia	assente	no
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	no
frutta a guscio	assente	no
sedano e prodotti a base di sedano	assente	no
senape e prodotti a base di senape	assente	no
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente	no
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no