



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
BRESAOLA	Nov- 20
	Page 1/1

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination produit : Bresaola cœur d'alpes 1/2

Famille de produit : Charcuterie

Marque commerciale : ITALIA ALIMENTARI

Label qualité :

Poids fixe (F) ou variable (V) : V

Poids net (poids variable) : 1,5 kg

Produit (coupe ou LS) : coupe

Pays de provenance : Italie

Code agrément sanitaire : IT 1909 L CE

ALLERGENES : AUCUN

VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES (POUR 100g)

Valeur énergétique : 660 kJ/ 156kcal

Matières grasses (g) : 4

Acides gras saturés (g) : 1,2

Glucides (g) : 0,1

Sucres (g) : 0,1

Protéines (g) : 30

Sel (g) : 4

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Description : Viande bovine salée et assaisonnée.

Ingrédients : Viande bovine, sel, dextrose, arômes, conservateur : nitrite de sodium E250 (max 150 ppm), conservateur : nitrate de potassium E252 (max 150 ppm). 138 g de viande bovine sont nécessaires pour 100 g de produit fini.

Enveloppe : Boyau de collagène

Conservation : A conserver entre 0°C et +4°C

Durée de vie totale (en jours) : 60

Durée de vie garantie à la livraison (en jours) : 30

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture :

Couleur :

Odeur :

Goût :

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : **pH :**
MG/PF: **MG/ES:**

Moisissures (UFC/g):

Levures (UFC/g):

Flore totale (UFC/g):

Coliformes (UFC/g):

E Coli (UFC/g): < 100

Staph. A (UFC/g): < 1 000

Listeria M (UFC/g): Reg CE 2073/2005

Salmonelle (UFC/g): Abs/ 25 g

Entérobact. (UFC/g):

CONDITIONNEMENT

UVC

Emballage : Emballé sous vide

Dimension (mm) : 150 x 160

Poids : 1,5 kg environ

COLISAGE

Emballage : Carton

Dimension (mm) : 580 x 380 x 190

Tare : 450g

Pièces/colis : 4

Poids colis net // brut (kg): 6 kg // 6,5 kg

PALETTISATION

Dimension palette (cm) : 120 x 80 x 114

Colis/couche : 6

Couche/palette : 6

Colis/palette : 36

Poids net palette kg : 216 kg