



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_41
DATA REVISIONE: 09/11/2016
REVISIONE N° 1
PAGINA 1 di 2

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita:	CARPACCIO CARNE SALADA DEL TRENINO Qualità Trentino – 100g
Codice interno	CS996
GTIN	8016031009969
T.M.C.:	45gg dal confezionamento
Ingredienti:	Fesa bovino, sale, destrosio, spezie; Antiossidanti E301, E331; Conservanti E250, E252.
Produttore:	Salumificio di CasaLargher srl
Sede:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Stabilimento di produzione:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Nr. riconoscimento sanitario:	IT 1021 L CE
Temperatura di conservazione:	Da 0° a +4°C
Modalità di consumazione:	Prodotto da consumarsi tal quale
Certificazioni:	Marchio Qualità Trentino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo
Sapore:	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli
Aspetto:	Regolare, assenza di difettosità
Colore:	Caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale
Consistenza:	Caratteristica

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	5/5.5
aW	0,96
Nitrati	DM 27 febbraio 2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	442 kj / 104 kcal
Grassi	1 g
Di cui:	
- Acidi grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	0.8 g
Di cui:	
- Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	3.2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore guida
Escherichia coli	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonella spp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_41
DATA REVISIONE: 09/11/2016
REVISIONE N° 1
PAGINA 2 di 2

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Confezionamento:	Confezionato in atmosfera protettiva
Materiale di confezionamento:	Materiale plastico per uso alimentare
Formato:	100g peso fisso mm 200x220x10h
Imballo:	10 pezzi
Tipo imballo:	Cartone mm 240x200x160h
Pallettizzazione epal:	20 colli per strato; 10 strati per pallet; 200 colli/Epal

LISTA ALLERGENI PRESENTI

No	Cereali contenenti glutine	No	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati
No	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sedano e prodotti a base di sedano
No	Uova e prodotti a base di uova	No	Senape e prodotti a base di senape
No	Pesce e prodotti a base di pesce	No	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
No	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Anidride solforosa e solfiti
No	Soia e prodotti a base di soia	No	Lupino e prodotti a base di lupino
No	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Molluschi e prodotti a base di molluschi

OGM

Casa Largher s.r.l. dichiara che non sono utilizzati ingredienti da organismi geneticamente modificati. Si dichiara inoltre che i prodotti realizzati risultano conformi ai regolamenti CE 1829 e 1830 relativamente all'etichettatura e alla tracciabilità degli organismi geneticamente modificati.

AUTOCONTROLLO

Casa Largher s.r.l. prevede l'applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'Haccp in conformità ai Regolamenti 852/04 ed 853/04 ed al Regolamento 2073/05.

RINTRACCIABILITA'

Casa Largher s.r.l., in conformità al Regolamento 178/02 garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime e dei materiali utilizzati, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

Preparato	Data	Verificato ed Approvazione
Il Responsabile AQ Loris Largher	09/11/2016	Il Legale Rappresentante Elio Largher