

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 02/2026
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Guancia di manzo cotta in confit		
CODICE PRODOTTO:		78891		
CODICE ARTICOLO:		78891		
CODICE EAN:		3220440152139		
CODICE DOGANALE:		16025095		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 56.151.001 UE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Guance di manzo salmistrade, arrostate, cotte nel grasso d'anatra, surgelate.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Guance di manzo salmistrade, arrostate, cotte nel grasso d'anatra, surgelate		
INGREDIENTI:		Guancia di manzo intera (origine: UE) 77%, grasso d'anatra 7%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di grano		
		Può contenere tracce di latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.		
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):		Carne di manzo: UE		
ORIGINE:		Trasformato in Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità d'uso: Scongellare in camera fredda per 24 ore. 1) Disimballare quindi affettare il prodotto freddo. Mettere le fette in un piatto e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (fogli di alluminio) quindi riscaldare in forno a 150°C per 10-15 min. In alternativa, friggere velocemente da ogni lato, quindi scaldare per 5 minuti in forno a 150°C. 2) Posizionare il sacchetto in forno a vapore (100°C) o a bagnomaria per 35-40 min. Disimballare e lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliare le vostre fette.		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI/NO SI NO	CROSS CONTAMINATION NO SI

	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI			
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI			
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO			
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI			
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI			
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI			
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI			
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI			
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)					
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi					
UNITÀ DI BASE	Cartone					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	2,460 kg peso variabile					
CALIBRO	Due cartoni di circa 1,23 kg					
PESO NETTO CARTONE:	2,46kg peso variabile					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:						
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione



	Cartone	38.700 x 28.300 x 9.200	2PEZZI da 1,27 kg cad	2,46kg peso variabile		/
	Strati		8 ct			
	Pallet	120cm x 80 cm x 134.600 cm	104 ct			n° 8 cartoni per strato, n° 13 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: Analisi in corso - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: Analisi in corso					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			1084 kJ / 261 kcal		
	Grassi			20 g		
	di cui acidi grassi saturi			7,4 g		
	Carboidrati			1,9 g		
	di cui zuccheri			0,8 g		
	Fibre			0,7 g		
	Proteine			18 g		
	Sale			1,1 g		
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L			0.90	
Calcium			/			
Sodium			436 mg			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA				
	Flora aerobica 30°C					
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					

	Lieviti e Muffe	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022
	Coliformi 30°C	
	Escherichia coli	
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Bacillus cereus	
	Salmonella	
	Pseudomonas	

Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

IONIZZAZIONE: Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	7			Cartone	PAP 20

IMMAGINE

