



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
CONCIARROSTO EMILIANO BRT 200 G

Rev.03 del 09/2021



**Denominazione di vendita:** Conciarrosto Emiliano

**Codice referenza:** 01104

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** sale iodato, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, limone, pepe nero, piante aromatiche.

**Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011**

nessun allergene dichiarato

**Confezione**

**Codice Ean prodotto:** 8006390011048  
**Barattolo vetro da 200 g; Dimensioni in cm:** B 6,5 - H 8,5 - P 6,5  
**Codice ITF** 8006390092467

**Bancale**

**Imballo:** cartone 12 pezzi  
**Dimensioni:** B 20,5 - H 18,6 - P 13,5  
**Pallet:** 80 x 120 cm - cartone per strato : 29; Nr. Strati per pallet: 5 Totale cartoni: 145 altezza : 120 cm  
**Shelf life:** 60 mesi - Shelf life garantita alla consegna: 48 mesi

**Imballaggio e dichiarazioni di conformità**

Barattolo in vetro e capsula in metallo sono idonei al contatto alimentare (Reg. 1935/2004/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg. 10/2011/UE, Reg. 2023/2006/CE e Legislazione Italiana DM 21/03/1973-DPR 777/82).

**Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020**

Barattolo vetro (GL 70) e capsula twist off (Fe 40): **RACCOLTA DIFFERENZIATA. Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.**

**Condizioni di trasporto**

Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

**Valori nutrizionali medi per 100 g**

**kcal 43, kJ 179; Proteine (Nx 6,25): 1,39 g; Carboidrati: 7,01 g di cui zuccheri 1,69 g; Fibra alimentare 0 g; Grassi: 1,03 g di cui acidi grassi saturi 0,32 g; sale: 82 g; sodio 32,8 g.**

**Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità**

**Tracciabilità**  
Reg. (CE) n. 178/2002

L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale.

**HACCP**  
**O.G.M.**

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004  
Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE — 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.

**Consigli di utilizzo**

Tagli di carne importanti quali costate, arrostiti, filetti e grigliate miste preferibilmente a fine cottura

**Conservazione**

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore**

grigio - verde

**Consistenza**

foglie secche polverose

**Odore**

Tipico delle erbe/spezie contenute

**Sapore**

tipico delle spezie / aromatico salato

**Caratteristiche microbiologiche**

**Valori di riferimento**

**Salmonella spp**

assente in 25g

**Listeria monocytogenes**

assente in 25 g

**Bacillus cereus**

inferiore a 1000 ufc / g

**Clostridium perfringens**

inferiore a 100 ufc / g

**Enterobacteriaceae**

inferiore a 10 ufc / g

**Contaminanti biologici: insetti**

assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria

**Inquinanti**

Assenti

**Trattamenti ionizzanti**

Assenti