



Scheda tecnica

Braciolo

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Taglio di carne di suino nato, allevato, macellato e sezionato in Italia. Comprende tagli del lombo in fette sottili
Codice prodotto:	0014
Provenienza:	Origine Italia
Pezatura:	0,150gr circa l'una
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	In vaschette ATM
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura da 0°C a 4°
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Istruzioni d'uso:	Eliminare l'involucro esterno
Tempo di conservazione:	30 giorni – vedi etichetta

Caratteristiche organolettiche

Colore:	Rosso vivo, escludendo colorazioni anomale e indice di cattivo stato di conservazione.
Odore:	Tipico della carne suina
Assenza di anomalie tipo:	Odori anomali

LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corylus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasil (<i>Brazilia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		