

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2111

Rev 01 del
03/07

CARNE SALADA DEL TRENTINO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fesa di carne bovina, cruda, salata ed insaporita con spezie naturali.

IMPIEGO

Ideale come antipasto tagliato sottile e proposto crudo. Come secondo piatto, può essere tagliato a fette di spessore maggiore da scottare alla piastra con contorno di fagioli (ricetta tipica trentina).

INGREDIENTI

Carne bovina, sale, destrosio, piante aromatiche, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E250, E251

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso vivo, tipico della carne cruda

ODORE: fresco, tipico di carne cruda

SAPORE: di carne cruda discretamente sapida

CONSISTENZA: al taglio, fibra compatta con buona tenuta della fetta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA TOTALE BATTERICA (esclusi i batteri lattici)	<100000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/G
E.COLI	<10	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<10	UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

Ultimo aggiornamento: 28.01.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2111

Rev 01 del
03/07

CARNE SALADA DEL TRENTINO

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La carne, lavorata in ambiente a temperatura controllata, viene insaporita con gli ingredienti aromatizzanti e, parzialmente asciugata, viene poi confezionata sotto vuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Greci Industria Alimentare s.p.a.

Via Traversante Ravadese, 58 43122 Parma (ITALY)

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto

Peso netto: variabile (2.200-2.900 g)

Formato di vendita: cartone 1 pezzo

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 90 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: temperat. refrigerazione 0/+4°

Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione 0/+4°

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 300,0 mm

Larghezza: 210,0 mm

Peso imballo: 80,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 304,0 mm

Larghezza imballo secondario: 226,0 mm

Altezza imballo secondario: 103,0 mm

Dimensione colli in mm: 304*226*103

Peso imballo secondario: 180,00 g

Ultimo aggiornamento: 28.01.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2111

Rev 01 del
03/07

CARNE SALADA DEL TRENTINO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 96

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 2315696

ITF14: 08004980221112

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 398 kJ

Energia: 94 kcal

Grassi: 1,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g

Carboidrati: 0,7 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 19,0 g

Sale: 2,70 g

Fibra: 0,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 28.01.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2111 CARNE SALADA DEL TRENTINO	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
 Adatto a vegani: No
 Adatto a celiaci: Si
 Contiene Alcool: No
 Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 2,70 - 3,50 %
 Umidità: < 73 %
 Umidità: < 73 %

Ultimo aggiornamento: 28.01.2025
 Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: