

# BLACK ANGUS AFFUMICATO -Cod. SITA065-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Black Angus affumicato viene prodotto con materie prime selezionate, lavorato con spezie e delicatamente affumicato con legno di faggio, infine lasciato stagionare al naturale per il tempo necessario (circa 60 giorni) per ottenere un prodotto dal sapore equilibrato, con aromi importanti, ma senza essere eccessivi.

## INGREDIENTI

Carne di bovino (razza Black Angus), sale, spezie, antiossidante: E301, conservante: E250. Affumicatura naturale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Toscana
<b>Produttore:</b>	IT 1292 L CE
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Budello:</b>	no
<b>Profilo sensoriale:</b>	Servire come antipasto con olio extra vergine di oliva, foglioline di timo fresco e delle gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Quercia Oro. Si può abbinare ad una burratina, sopra a un letto di insalata per ottenere un delizioso piatto estivo. Sfizioso anche per preparare involtini di Feta DOP, Black Angus e asparagi verdi, oppure per pizze e panini gourmet.
<b>Stagionatura:</b>	circa 2 mesi
<b>Peso netto:</b>	circa 1,5 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 3 mesi dalla spedizione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	180 kcal / 759 kJ
<b>Grassi</b>	4,3 g
<b>di cui saturi</b>	1,4 g
<b>Carboidrati</b>	0,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	35,3 g
<b>Sale</b>	2,4 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 6

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella* spp: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
22/04/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

