



SCHEDA TECNICA
BOCKWURST DI FASSONA
(FASSONA BOCK WURSTEL DATA SHEET)

ST 4047 REV. 1 DEL 09112020

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO product name and code number	4047 - BOCKWURST S/V CON CARNE SOLO DI FASSONA EAN 8034094550716 <i>4047 - BOCKWURST S/V WITH ONLY FASSONA MEAT</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES NAME	BOCKWURST S/V BOCKWURSTEL CON CARNE DI FASSONA PRODOTTO A BASE DI CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE CONFEZIONATO SOTTOVUOTO E PASTORIZZATO <i>BOCKWURST S/V</i> <i>BOCKWURSTEL WITH FASSONA MEAT - PRODUCT OF MEAT MADE OF</i> <i>PIEDMONTESE BREED BEEF – VACUUM PACKED AND PASTEURIZED</i>
ORIGINE MATERIE PRIME ORIGIN OF RAW MATERIAL	CARNI: ORIGINE ITALIA MEATS: ITALIAN ORIGIN
CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Prodotto confezionato sottovuoto pastorizzato Peso singolo wurstel: 100 g Peso netto confezione: 300g (PESO FISSO) Numero pezzi per confezione: 3 <i>Pasteurized vacuum packed product</i> <i>One piece weight: 100 g</i> <i>Product net weight: 300g (fixed weight)</i> <i>Number of pieces per pack: 3</i>
INGREDIENTI	Ingredienti: carne di bovino adulto di Razza Piemontese Origine Italia 70%, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi, stabilizzanti: E 450 - E 451, spezie, correttore di acidità: E 331, aromatizzante di affumicatura, antiossidante: E 301, conservante E250. Budello suino naturale



SCHEMA TECNICA
BOCKWURST DI FASSONA
(FASSONA BOCK WURSTEL DATA SHEET)

ST 4047 REV. 1 DEL 09112020

INGREDIENTS	<i>Ingredients: Piedmontese breed beef – Italian origin 70%, sunflower oil, water, salt, flavors, stabilizers: E 450 - E 451, spices, acidity regulator: E 331, smoke flavoring, antioxidant: E 301, preservative: E250.</i>							
ORIGINE DELLE CARNI origin of the meat	ITALIA ITALY	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant approval number					CE IT 37 L	
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE allergens as ingredients	NON PRESENTI NONE							
ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA traces of allergens due to cross-contamination	NON PRESENTI NONE							
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA information on allergens given on the label	SENZA GLUTINE Gluten free							
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO storage temperature	0/+4°C		TEMPERATURA DI TRASPORTO temperature during transport			0/+4°C		
SHELF LIFE	90 gg 90 days							
SHELF LIFE GARANTITA ALLA CONSEGNA Shelf life at delivery	60 gg 60 days							
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO (Nutrition declaration)								
Kcal	KJ	GRASSI (fat)	di cui acidi grassi saturi (of which saturates)	CARBOIDRATI (carbohydrates)	di cui zuccheri (sugars)	PROTEINE (proteins)	FIBRA ALIMENTARE (dietary fiber)	SALE (salt)
237	980	20.1	6.9	0.0	0.0	13.9	0.0	2.1
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - Microbiological parameters								
CBT	E. coli	Enterobacteriaceae	Listeria m.	Salmonella spp	Stafilococchi	Anaerobi solfito riduttori		
<10000 UFC/g	<10 UFC/g	< 10 UFC/g	assente in 25 g su 5 UC	assente in 25 g su 5 UC	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g		



SCHEMA TECNICA
BOCKWURST DI FASSONA
(FASSONA BOCK WURSTEL DATA SHEET)

ST 4047 REV. 1 DEL 09112020

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(*Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs*)

Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(*Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin*)

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

the product complies with the parameters laid down by the following regulations:

Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(*Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs*)

Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(*Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions*)

Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(*Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions*)