



SCHEDA TECNICA  
BRATWURST s/v DI FASSONA  
(FASSONA BRAT WURSTEL DATA SHEET)

ST 4048 REV. 0 DEL 25/09/2020

<b>NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO</b>  <b>product name and code number</b>	<b>4048 -BRATWURST CON CARNE DI FASSONA</b>  Ean 8034094550723  <i>4048 - BRATWURST WITH FASSONA MEAT</i>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>  <b>SALES NAME</b>	<b>BRATWURST S/V</b>  <b>BRATWURSTEL CON CARNE DI FASSONA</b>  <b>PRODOTTO A BASE DI CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE CONFEZIONATO SOTTOVUOTO E PASTORIZZATO</b>  <i>BRATWURST S/V</i>  <i>BRATWURSTEL WITH FASSONA MEAT - PRODUCT OF MEAT MADE OF</i>  <i>PIEDMONTESE BREED BEEF – VACUUM PACKED AND PASTEURIZED</i>
<b>ORIGINE MATERIE PRIME</b>  <b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	<b>CARNI: ORIGINE ITALIA</b>  <b>MEATS: ITALIAN ORIGIN</b>
<b>CONFEZIONAMENTO</b>  <b>PACKAGING</b>	<b>Prodotto pastorizzato confezionato sottovuoto</b>  <b>Peso singolo wurstel: 100 g</b>  <b>Peso netto confezione: 300g (PESO FISSO)</b>  <b>Numero pezzi per confezione: 3</b>  <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>
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Ingredienti: carne di bovino adulto di Razza Piemontese ORIGINE ITALIA 61%, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi, stabilizzanti: E 450 - E 451, spezie, correttore di acidità: E 331, antiossidante: E 301. Budello suino naturale</b>



**SCHEDA TECNICA**  
**BRATWURST s/v DI FASSONA**  
**(FASSONA BRAT WURSTEL DATA SHEET)**

ST 4048 REV. 0 DEL 25/09/2020

<b>INGREDIENTS</b>	<i>Ingredients: 61% Piedmontese breed adult beef, sunflower oil, water, salt, flavorings, stabilizers: E 450 - E 451, spices, acidity regulator: E 331, antioxidant: E 301.</i>							
<b>ORIGINE DELLE CARNI</b> <b>origin of the meat</b>	ITALIA <i>ITALY</i>	<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b> <b>Production plant approval number</b>				CE IT 37 L		
<b>ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE</b> <b>allergens as ingredients</b>	NON PRESENTI NONE							
<b>ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> <b>traces of allergens due to cross-contamination</b>	NON PRESENTI NONE							
<b>INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA</b> <b>information on allergens given on the label</b>	SENZA GLUTINE Gluten free							
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b> <b>storage temperature</b>	0/+4°C		<b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b> <b>temperature during transport</b>			0/+4°C		
<b>SHELF LIFE</b>	60 gg 60 days							
<b>SHELF LIFE GARANTITA ALLA CONSEGNA</b> <b>Shelf life at delivery</b>	40 gg 40 days							
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO ( Nutrition declaration)</b>								
Kcal	KJ	GRASSI <i>(fat)</i>	di cui acidi grassi saturi <i>(of which saturates)</i>	CARBOIDRATI <i>(carbohydrates)</i>	di cui zuccheri <i>(sugars)</i>	PROTEINE <i>(protein)</i>	FIBRA ALIMENTARE <i>(dietary fiber)</i>	SALE <i>(salt)</i>
329	1359	30.9	7.7	0.0	0.0	12.7	0.0	1.9
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>microbiological parameters</b>								
<b>CBT</b>	<b>E. coli</b>	<b>Enterobattericaeae</b>	<b>Listeria m.</b>	<b>Salmonella spp</b>	<b>Stafilococchi</b>	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>		
<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**  
**BRATWURST s/v DI FASSONA**  
**(FASSONA BRAT WURSTEL DATA SHEET)**

ST 4048 REV. 0 DEL 25/09/2020

**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*)