



Linea carne Coalvi  
**HAMBURGER PRIME**  
**DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE**

Rev. 12  
del 12.09.2018

pag. 1/1

SCHEDA TECNICA

Scheda tecnica di **PRODOTTO FINITO**  
Product data sheet

<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	PREPARAZIONE DI CARNE CONFEZIONATA S/V	
<b>TYPE OF PRODUCT</b>	MEAT PREPARATION	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>HAMBURGER PRIME DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE</b>	
<b>NAME OF SALE</b>	<b>BEEF HAMBURGER PRIME PIEDMONTESE BREED</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di bovino adulto COALVI (Razza Piemontese), sale.	
<b>INGREDIENTS:</b>	COALVI beef (Piedmontese Breed), salt.	
<b>ORIGINE</b>	Italia	
<b>ORIGIN</b>	Italy	
<b>PREPARATO IN</b>	Laboratorio Carni +, IT Q203V CE, Cuneo	
<b>PRODUCT IN:</b>	IT Q203V CE, Cuneo (CN)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO</b> (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07, Protocollo Tecnico Regione Piemonte)	Escherichia Coli Salmonella sp Listeria monocytogenes	5x10 <sup>2</sup> / 5x10 <sup>3</sup> ufc/g Assente/25 g <100 ufc/g
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF REFERENCE</b>	Escherichia Coli Salmonella sp Listeria monocytogenes	5x10 <sup>2</sup> - 5x10 <sup>3</sup> ufc/g Absent/10 g <100 ufc/g
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> Valori medi per 100 g Reg CE 1169/11, art 31.	Energia Grassi <i>di cui saturi</i> Carboidrati <i>di cui zuccheri</i> Proteine Sale	661 kJ -158 kcal 8,30 g 4,31 g 0,00 g 0,00 g 20,80 g 1,42 g
<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b> Average values in 100 g	Energy Fats <i>of which saturated</i> Carbohydrates <i>of which sugars</i> Protein Salt	661 kJ -158 kcal 8,30 g 4,31 g 0,00 g 0,00 g 20,80 g 1,42 g

**Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI**



Linea carne Coalvi

Rev. 11  
del 12.04.2017

**HAMBURGER PRIME BOVINO ADULTO**

pag. 1/1

## SCHEMA TECNICA

### Scheda tecnica di **PRODOTTO FINITO**

#### Product data sheet

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DI RIFERIMENTO</b>	Assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali
<b>CHEMICAL CHARACTERISTICS REFERENCE</b>	No residues of prohibited substances or permitted substances above the legal limits. Absence of migrating substances from the packaging material.
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DI RIFERIMENTO</b>	Assenza di corpi estranei
<b>PHYSICAL CHARACTERISTICS OF REFERENCE</b>	No foreign bodies
<b>SHELF LIFE</b>	20 gg nella confezione originale
<b>SHELF LIFE</b>	20 days in the original package
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme a : D.lvo 109/92, D.lvo 114/06, Reg. 1169/11 e successive modifiche
<b>LABELING</b>	In compliance with Decree-Law 109/92, 114/06 D.lvo, Reg. CE 1169/11 and subsequent amendments
<b>ALLERGENI</b> Direttiva CE 68/07	Assenti
<b>ALLERGENS</b> Directive 2007/68/CE	Absent
<b>MODALITA' CONFEZIONAMENTO</b>	Imballaggio primario: Sacchetto per sottovuoto Imballaggio secondario (eventuale): Cartone
<b>PACKAGING METHOD</b>	Primary packaging: Bag for Vacuum. Secondary packaging (if any): Cardboard
<b>TRASPORTO E STOCCAGGIO</b>	Temperatura 0-2°C
<b>STORAGE TEMPERATURE</b>	0-2°C
<b>UTILIZZO</b>	Da consumarsi previa cottura
<b>USE INDICATIONS</b>	To be consumed after cooking.
<b>CONTROLLO QUALITA' PRODOTTI COMPRAL</b>	I prodotti derivano da lavorazioni svolte in accordo alla normativa cogente e all'applicazione di specifiche norme di autocontrollo. Tali procedure, volte ad assicurare la qualità del prodotto e dei processi di lavorazione attuati, sono inserite nel Piano della Qualità e nel Manuale HACCP, che gestiscono i controlli in allevamento, il trasporto degli animali vivi, la macellazione e la lavorazione delle carni con i relativi controlli, l'eventuale confezionamento, lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti.
<b>QUALITY CONTROL</b>	Products are worked in accordance with current norms and application of specific HACCP standards. These procedures, to ensure product quality and manufacturing processes implemented are included in the Quality Plan and the HACCP Manual, which manage on the farm controls, transport of live animals, slaughtering and meat processing with related controls, the packaging, storage and transportation of the products.

**Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESE**