



CECIONI CATERING SRL
Via delle Calandre 77, Calenzano 50041 (FI)
Italia
Tel. 0558825914 - Fax.0558825893
qualita@cecioni.it
P.IVA 04697600486

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: 11/01/2023	
Edizione: 1	Revisione: 0
Emissione: Resp. Qualità	Approvazione: Direzione

PRODOTTO: CARNE BOVINA COSCIO NAZIONALE PICCOLE PORZIONI BONTASI'
COD. 0206VE601

PRODUTTORE | CECIONI CATERING SRL
(FORNITORI CARNE: INALCA; ALIMENTARI SAN MICHELE)

SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO | VIA DELLE CALANDRE 67, CALENZANO 50041, (FI) ITALIA

BOLLO CE | IT P3S1E CE

SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE | CECIONI CATERING SRL APPLICA UN SISTEMA HACCP BASATO SULL'ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI, IN CONFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI (REG. 178/2002, REG. 852/2004, REG. 853/2004)

CERTIFICAZIONI AZIENDALI | BIOLOGICO, UNI EN ISO 9001:2015; IGP CHIANINA

INGREDIENTI | Coscia bovino 100%.
NATO, ALLEVATO, MACELLATO IN: ITALIA.

OGM | ASSENTI

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
Frutta a guscio e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: 11/01/2023	
Edizione: 1	Revisione: 0
Emissione: Resp. Qualità	Approvazione: Direzione

Senape e prodotti a base di senape		
Sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni ≥ 10 mg/Kg o 10 mg/ litro)		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)

PARAMETRO	LIMITI OTTIMI	LIMITI ACCETTABILI
Carica microbica totale	500.000	3.000.000
Coliformi totali	500	3.000
Escherichia Coli	500	5.000
Stafilococchi coag. +	500	5.000
Pseudomonas spp	500.000	50.000.000
Salmonella spp	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO		
ENERGIA	Kj	Kcal
GRASSI	g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	
CARBOIDRATI	g	
DI CUI ZUCCHERI	g	
PROTEINE	g	
SALE	g	

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO

CECIONI CATERING SRL DICHIARA CHE GLI IMBALLI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI SONO CONFORMI AL D.M 21/03/1973 E S.M, AL REGOLAMENTO CE 1935/2004 ED IL REGOLAMENTO CE 2023/2006 E S.M

IMBALLO PRIMARIO

BUSTA IN POLIETILENE (20 gr)

IMBALLO SECONDARIO

SCATOLE DI CARTONE

CONFEZIONAMENTO

SOTTOVUOTO



CECIONI CATERING SRL
Via delle Calandre 77, Calenzano 50041 (FI)
Italia
Tel. 0558825914 - Fax.0558825893
qualita@cecioni.it
P.IVA 04697600486

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: 11/01/2023	
Edizione: 1	Revisione: 0
Emissione: Resp. Qualità	Approvazione: Direzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE TRA 0 E +4°C
SHELF LIFE	7 GG DALLA DATA DI PRODUZIONE
MODALITA' D'USO	DA CONSUMARSI PREVIA COMPLETA COTTURA.
PESO NETTO	VARIABILE \pm 1 Kg

Dott.ssa Arianna Mordini
Responsabile Qualità