



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: **20/01/2023**

Edizione: **1** Revisione: **1**

Emissione: **Resp. Qualità** Approvazione: **Direzione**

**PRODOTTO: MACINATO BOVINO ADULTO NAZ PORZIONATO BONTASI' COD. 0206VE834**

**PRODUTTORE** | CECIONI CATERING SRL  
(FORNITORI CARNE: CATERINGROSS)

**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** | Carne bovino adulto fresca 100%.  
ORIGINE: ITALIA.

**OGM** | ASSENTI

**ALLERGENI**

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

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: <b>20/01/2023</b>	
Edizione: <b>1</b>	Revisione: <b>1</b>
Emissione: <b>Resp. Qualità</b>	Approvazione: <b>Direzione</b>

<b>Senape</b> e prodotti a base di senape		
<b>Sesamo</b> e prodotti a base di sesamo		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti (se in concentrazioni $\geq 10$ mg/Kg o 10 mg/ litro)		
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini		
<b>Molluschi</b> 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		
<b>ENERGIA</b>	443 Kj	106 Kcal
<b>GRASSI</b>	2,3 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,77 g	
<b>CARBOIDRATI</b>	0 g	
DI CUI ZUCCHERI	0 g	
<b>PROTEINE</b>	21,3 g	
<b>SALE</b>	0,10 g	

Percentuale materia grassa inferiore a 20%

Rapporto collagene/proteine inferiore a 15%

**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 POLIETILENE 35x25 (tara: 15 gr)  
BUSTA POLIETILENE 30X40 (tara: 20gr)

**IMBALLO SECONDARIO**

SCATOLE DI CARTONE



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

#### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente. Data emissione: <b>20/01/2023</b>	
Edizione: <b>1</b>	Revisione: <b>1</b>
Emissione: <b>Resp. Qualità</b>	Approvazione: <b>Direzione</b>

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	SOTTOVUOTO
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	CONSERVARE TRA 0 E +2°C
<b>SHELF LIFE</b>	10 GG DALLA DATA DI PRODUZIONE
<b>MODALITA' D'USO</b>	DA CONSUMARSI PREVIA COMPLETA COTTURA.
<b>TARGET DI CONSUMATORI</b>	ADATTO A TUTTI I TIPI DI CONSUMATORE.
<b>PESO NETTO</b>	PIU' FORMATI: 1 KG, 2 KG

Dott.ssa Arianna Mordini  
Responsabile Qualità