



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>

**PRODOTTO: MACINATO BOVINO ADULTO S/V BONTASI'**

**COD. 0206VE830**

**PRODUTTORE** | CECIONI CATERING SRL  
(FORNITORI CARNE: GERIBA- MEC)

**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)

**INGREDIENTI** | Anteriore di bovino adulto.  
NATO IN; ALLEVATO IN; MACELLATO IN; dipende dalla partita utilizzata, viene dichiarata in etichetta. Origine: UE

**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		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape		
<b>Sesamo</b> e prodotti a base di sesamo		

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>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>	- kJ	- Kcal
<b>GRASSI</b>	- g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	- g	
<b>CARBOIDRATI</b>	- g	
DI CUI ZUCCHERI	- g	
<b>PROTEINE</b>	- g	
<b>SALE</b>	- 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) (per il formato da 1 e 2 Kg)  
BUSTA POLIETILENE 30X40 (tara:20 gr) (per il formato da 3 Kg)  
BUSTA POLIETILENE 40X60 (tara:30 gr) (per il formato da 5 Kg)

**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](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>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; 3 Kg; 5 Kg

Dott.ssa Arianna Mordini  
Responsabile Qualità

#### FAC-SIMILE ETICHETTA

<b>MACINATO BOVINO ADULTO SN</b>	
Lotto: 174341	Partita: 2022 / 173713
Confezionato il: 31/08/2022	
Da consumarsi entro: 03/09/2022	
Nato in: IRL	
Allevato in: IRL	
conservare tra 0 e +2C	
Macellato in: IRL - 2732	Peso: 0.220 Kg
Sezionato in: IRL - 2732	Tara: 0.000 Kg
Da consumarsi previa cottura. Preparato in Italia. percentuale materie grasse inferiore a 20% rapporto collagene/proteine inferiore a 15%	
	
Via delle Calandre, 77 50041 Calenzano (FI) Tel 055 8825914 info@cecioni.it - www.cecioni.it	
Azienda con Sistema Qualità ISO 9001 - Certificato BV N.206803	