SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:

23217

Descrizione:

B.A. MACINATO "BIOLOGICO" 1 KG S/V.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Macinato di bovino adulto biologico
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Carne fresche refrigerate di Bovino da Agricoltura biologica Taglio: prodotto a base di carne macinata. . Polpa trita senza osso dell'anteriore di bovino. Categoria: A/E - Stato ingrassamento: 2/3 Età di macellazione : -30 mesi
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Bovino Adulto nato, allevato e macellato in CE
INGREDIENTI	Carne bovino adulto Biologico, 1% sale
ALLERGENI	Assenti
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Proteine: 18/24%- Grassi: 1/8% pH: < 6 dopo 24h dalla macellazione
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica mesofila totale: m= 500.000 M= 5.000.000 E.coli: m= 50 M=500 S.Aureus: m= 50 M= 500 Salmonella: assente in 10 g Listeria M.: n= 3 m= 100 M= 110 c= 2
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto esterno: colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio Sapore: tipico della carne Consistenza: priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse Odore: gradevole, tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli
OGM	Assenti
CONSERVAZIONE	Temperatura di conservazione: 0/4°C
TMC (DURABILITÀ)	12 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Sottovuoto in materia termoretraibile ad alta barriera
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,00 kg (Peso Medio)
CONTENUTO PER CARTONE	4 pezzi
CARTONI PER PALLET	n. 20
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BOLLO CEE	IT 2048S CE
NOMENCLATURA COMBINATA	02012090
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Callesette 47- Comune, FOSSO` (VE)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 3/2019 - conf. 16/04/2020 int. 12/04/22