

| | | |
|---------------|------|--------|
| Cod. Articolo | GTIN | Ean 13 |
| 2008 | | |

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

| 1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE | Macello meramist australia E 3416 |
| STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | Congelato, temperatura conservazione -18 °C |
| DATA DI SCADENZA | 24 mesi dalla data di primo congelamento |
| PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO | sottovuoto |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Taglio ricavato dal posteriore e anteriore di asino e privato di parti non carnee e congelato |

| 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| ASPETTO ESTERNO | Colore su generis, scarsa quantità di grasso |
| ASPETTO INTERNO | Grana e tessitura regolari |
| CONSISTENZA AL TAGLIO | Soda elastica |
| ODORE | Lievemente acre, dolciastro |
| SAPORE | Lievemente acre, dolciastro |
| PH | Valore accettato fino 6 |
| OGM | No |
| 3. Limiti accettabilità analisi microbiologiche | |
| Carica batterica | < 100.000 ufc /cm ² |
| Salmonella spp | Assente in 100 cm ² |
| Enterobatteriacee | 1000 ufc /cm ² |
| Escherichia coli | 100 ufc / cm ² |
| Listeria monocytogenes | assente |

| 4. CONFEZIONAMENTO | |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO | Sottovuoto |
| NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE | //// |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO / CONFEZIONE (Kg) | Circa kg 1,00 |
| NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO (CARTONE o CASSA) | Nr 10 |
| DIMENSIONI IMBALLO | 40x30.5x15.2 cm |
| CASSE X STRATO | Nr 8 |
| N° STRATI x PALLET | Nr 6 |

Foto prodotto

