

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 /cm2
Salmonella spp	Assente in 100 cm2
Enterobatteriacee	1000 ufc /cm2
Escherichia coli	100 ufc / cm2
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

