

11084

ALL.-721-1

	<b><u>SCHEDA TECNICA DI LAVORAZIONE</u></b>	<b>Denominazione: LINGUA BOVINO ADULTO GELO</b>
	Codice EAN:	Codice articolo CCC:

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE TAGLIO	
❖ Specie / Categoria	BOVINO ADULTO
❖ Provenienza (nascita, allevamento, macellazione)	CE
❖ Taglio anatomico	Lingua
❖ Tipologia prodotto	Frattaglia confezionata in sottovuoto e congelata.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E MERCEOLOGICHE (D.P.R. n. 309/98, Reg. (CE) 2073/2005, Reg. (CE) 2076/2005)	
➤ Carica mesofila a 30° C x 72 h	< 1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
➤ Salmonella in 25 g	ASSENTE
➤ Escherichia coli	< 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
➤ Listeria monocytogenes	< 3 MPN / 1 gr

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE	
❖ Confezionamento	SOTTOVUOTO IN MATERIALE TERMORETRAIBILE (DL NR 108 DEL 25/01/1992)
❖ Imballo esterno / secondario	CARTONI
❖ Composizione per imballo	16 PEZZI PER CARTONE (8 confezioni da 2)
❖ Peso medio per imballo (netto)	Ca 16 / 18 kg
❖ Temperatura di conservazione	< - 19 °C
❖ Tempo di conservazione	18 MESI

Rev. 1	DATA 12 / 08 / 2008	Redatto .....	Approvato RSQ .....
--------	---------------------	---------------	---------------------

(30)

PREL D 4,92

PREL U. 7,03.