

Denominazione prodotto	MUSCOLO S/OSSO CONGELATO S/V
Codice prodotto	S00161
Codice fornitore	
Descrizione	Carne Fresca Congelata di Bovino
Marchio	Del Cliente
Origine carni	UE

Produttore	Bencarni spa
Stabilimento di produzione	Via Adige n. 15 – 37060 Nogarole Rocca (VR)
Numero di riconoscimento	CE IT S2X49

Caratteristiche tecniche e organolettiche

Ingredienti	Carne di bovino 100%		
Tagli anatomici	Taglio Anatomico proveniente dal quarto posteriore di Bovino		
Aspetto	Tipico di Carne congelata di Bovino	Forma	Tipico di Carne congelata di Bovino
Colore	Tipico di Carne congelata di Bovino	Odore	Tipico di Carne congelata di Bovino
Sapore	Tipico di Carne congelata di Bovino	Consistenza	Compatta.
Shelf life	720 giorni	* <i>Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>	
Tecnologia produttiva	Sezionamento della carne, confezionamento sottovuoto e stoccaggio a temperatura di congelamento.		
Trattamenti	/		
Istruzioni per l'uso	Prodotto da consumarsi previa completa ed accurata cottura.		
Categorie di consumatori	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti con patologie che limitano l'assunzione dell'alimento.		
Conservazione	T° di trasporto	- 18°C	
	T° di ricevimento	- 18°C	
	T° di magazzinaggio	- 18°C	
Distribuzione	Tramite automezzi refrigerati, che rispettino gli standard igienico – sanitari.		

FOTO ETICHETTA

BENCARNI SPA
 VIA ADIGE, 15
 37060 NOGAROLE ROCCA (VR)
 P. IVA E C. FISCALE 02135470231

2 111271 020005

MUSCOLO S/OSSO CONGELATO S/V
 BOVINO ADULTO
PESO NETTO KG: 002,000
 Codice di rif.: 0503884
 Nato in: POLONIA
 Allevato in: POLONIA
 Macellato in: POLONIA P.I. 06113803 WE
 Sezionato in: ITALIA IT S2X49 CE

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
 CODICE USO INTERNO N. ETIC. INGR.
 178 **276**
 000002345825N. PZ. 01
 PER ALIMENTI N. LINEA RUDY

DA CONSUMARE PRIMA ACCURATA COTTURA
 DA CONSERVARE A -18°C
 DA CONSUMARE PRIMA ACCURATA COTTURA
 NON RISCIOGLIARE IL PRODOTTO CONGELATO
 DATA PRODUZIONE: 20200515 CONGELAMENTO: 03/06/2020

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	U.M.	Valore	Riferimenti
Yersinia Enterocolitica	P/A su 25 g	Assente	Come da Piano di Autocontrollo aziendale – CEIRSA-LG – L283/1962, art. 5 – C.P. art 444
Salmonella spp	P/A su 25 g	Assente	L283/1962, art 5 – C.P. art 444
Listeria monocytogenes	Mpn/g	< 110	O.M. 7-12-1993
Clostridi solfito riduttori	u.f.c./g	< 1000	Come da Piano di Autocontrollo aziendale – CEIRSA-LG

Caratteristiche chimico-fisiche

Inibenti	Entro i limiti di legge	Corticosteroidi	Entro i limiti di legge
Cloramfenicolo	Entro i limiti di legge	Pesticidi organoclorurati	Entro i limiti di legge
Diossine/PCB	Entro i limiti di legge	Metalli pesanti (Cd, Pb)	Entro i limiti di legge (<0,01)
Multiresiduale	Assente in 25 g		
pH		Aw	

Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

Energia	/		/
Grassi	/	di cui Saturi	/
Carboidrati	/	di cui Zuccheri	/
Proteine	/	Sale	/
Tenore materie grasse	-	Rapp. collagene - proteine	-

Allergeni

	Tra gli ingredienti		Presenti in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte		X	X	
Frutta a guscio*		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Anidride solforosa e solfiti*		X	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* l.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del brasil** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati **In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

OGM (organismi geneticamente modificati)

Il prodotto considerato non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Dati tecnici confezione

FOTO



Tipologia confezione	Sacco sottovuoto termoretraibile		
Confezionamento	Sottovuoto		
Dimensioni (LxH)	/	Peso netto	Peso Variabile 2 / 3 kg
Peso lordo	/	Tara	/
Pezzi/confezione	1	Dimensioni pezzo	/

Dati tecnici imballo secondario

Tipologia imballo	Cassetta in cartone		
Dimensioni (LxPxH)	40x40x20	Peso netto	10 kg
Peso lordo	/	Tara	/
Pezzi per collo	Ogni cassa contiene n°4 confezioni		