



#### SEDE E STABILIMENTO:

Via Isolella, 1 - Loc. Busana - 42032 Ventasso RE  
Cod. Fisc. e P.Iva 01620290351

www.bertonicarni.com - info@bertonicarni.com

Tel. 0522 891381



## FILETTI DI CONIGLIO CONG.

Filetti di coniglio ricavati dal lombo disossato senza ossa e pance

<b>Stabilimento di</b>	Bertoni Carni SRL (0731/M)
<b>Origine del prodotto</b>	Nato, allevato, lavorato in Italia
<b>Codice Articolo</b>	138
<b>Codice EAN</b>	2728622
<b>Pezzi per confezione</b>	c.a. 8
<b>Pezzi per cassa</b>	10
<b>Peso medio confezione</b>	1,000 ± 0,050 Kg.
<b>Tipo imballo</b>	Sacchetto sottovuoto 90 My
<b>T° di conservazione</b>	-18° C

<b>Shelf life</b>	730 gg
<b>Prefisso Aziendale</b>	805845062
<b>Peso cassa</b>	10,000 ± 0,500 kg
<b>Tipo cassa (cm)</b>	Cartone 40x30xh15
<b>Cartoni per strato (Pallet)</b>	8
<b>Strati per Pallet</b>	11
<b>Modalità di utilizzo</b>	Da consumarsi previa cottura

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Microrganismi 30°</b>	< 10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli beta glucuronidasi positivo</b>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)</b>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

<b>Campylobacter spp</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	11 ufc/g < 110 ufc/g
<b>Enterobatteriaceae</b>	10 <sup>3</sup> ufc/g

## SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Colore rosato costante, uniforme
<b>Sapore dopo cottura</b>	Sapido e gradevole

<b>Odore, prima e dopo cottura</b>	Assenza di odori anomali o sgradevoli
<b>Consistenza</b>	Compatta

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modificazioni

- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

Nello stabilimento non sono presenti sostanze allergeniche

Sistema di Tracciabilità e Ritiro/ Richiamo del prodotto non conforme ottemperante al Regolamento CE 178/2002.

ED 01 REV 03 DEL 01/07/2020

