

Cod. Articolo	GTIN	Ean 13
2364		

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	Merce cee ed extra cee Sezionato boventi Giuseppe srl IT 256 S CE
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Congelato, temperatura conservazione -18 °C
DATA DI SCADENZA	24 mesi dalla data di produzione
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
DESCRIZIONE ARTICOLO	Taglio ricavato da anteriore e posteriore equino privato di parti non carnee

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
ASPETTO ESTERNO	Colore su generis, scarsissima quantità di grasso
ASPETTO INTERNO	Grana e tessitura regolari
CONSISTENZA AL TAGLIO	Soda elastica
ODORE	Tipico carne equina congelata
SAPORE	Tipico carne equine congelata
PH	
OGM	No
ALLERGENI	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 4
DIMENSIONI IMBALLO	39.5x15x15,5
CASSE X STRATO	Nr 16
N° STRATI x PALLET	Nr 8

Foto prodotto