



Cod. ST3BV3110000

Aggiornamento del 30/06/22

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO-V S/OSSO SV CONGELATO
---------------------------	---

Codice prodotto	3BV3110000	
ORIGINE	NAZIONALE-COMUNITARIA	
CATEGORIA	V - vitello età alla macellazione inferiore a 8 mesi	
TIPO DI TAGLIO	CAPPELLO DEL PRETE, ARROSTO DELLA VENA	
PESO MEDIO UNITARIO	1.2-1.5 Kg circa	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	COLORE	Da rosato chiaro a rosato intenso
	ASPETTO	Compatto, assenza di lesioni, grasso e sangue in eccesso
	ODORE	Caratteristico di carne sottovuoto, assenza di odori sgradevoli
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE* (garantite siano a quando il prodotto è sotto il controllo della VERCELLI Spa)	Carica mesofila aerobia	5,0x10 ⁵ u.f.c./g
	Enterobatteriacee	1,0x10 ³ u.f.c./g
	Escherichia coli	1,0x10 ² u.f.c./g
(*Limite max)	Staphilococcus aureus coag.+	1,0x10 ² u.f.c./g
	Salmonella spp	Assente in 25g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e s.m.	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Packaging	Film polimerico flessibile
	Modalità di Sottovuoto termoretraibile	
	Pezzi per confezione	2
	Confezioni per cartone	8
ETICHETTATURA DATI DI TRACCIABILITA' MINIMI	Logo aziendale	
	Stabilimento di produzione	
	Bollo CEE macellazione / bollo CEE sezionamento IT 235M CE	
	Lotto	
	Dicitura "macellato in" e "sezionato in "	
	Stato membro o paese terzo di nascita	
	Stato membro o paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso	
	Peso in Kg del taglio di carne	



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data di produzione

Data di scadenza

Dettagli sul tipo di prodotto-taglio

Numero di pezzi

Code 39 (lotto-anno lotto-codice prodotto-peso)

Indicazioni sulle modalità di conservazione e consumo

**TEMPERATURA
PRODOTTO
MODALITA' DI
CONSERVAZIONE**

-18°C

Temperatura di conservazione

-18 °C

SHELF LIFE

730 giorni

**MODALITA' DI
CONSUMO**

Da sottoporre a ulteriore lavorazione. Consumare previa accurata cottura.

ALLERGENI

Assenti

(All. II REG. 1169/2011)