

Taglio anatomico:.	Sottofesa di vitello squadrata s/v congelata (ottenuta da animali di età inferiore agli 8 mesi)		
Provenienza:	Vitello comunitario CE.		
Stabilimento di sezionamento:	/		
	Caratteristiche Microbiologiche	Unità di misura	Valori limite
	<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 1000
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 100
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	UFC/g	< 50
	<i>Salmonelle</i>	/25 g	ASSENTI
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	ASSENTE
	Caratteristiche Chimiche	Unità di misura	Valori limite
	<i>pH</i>		< 6
	<i>Attività dell'acqua</i>		0,98-0,99
Altre caratteristiche			
Residui di farmaci (ormoni, antibiotici e chemioterapici):		ASSENTI	
OGM: i prodotti forniti provengono da carni di animali alimentati con prodotti rispettanti i limiti imposti dalla vigente normativa CE, in materia di Organismi Geneticamente Modificati.			
Caratteristiche Generali			
<i>Commercializzazione</i>	Prodotto congelato		
<i>Shelf-life</i>	2 anni dalla data di confezionamento		
<i>Peso</i>	Da 1,5 a 2 Kg		
<i>Temperatura di trasporto</i>	≤ -15 °C		
<i>Temperatura e modalità di conservazione</i>	≤ -15 °C		

IMBALLAGGIO								
	IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO					
	Tipologia	Materiale	Tipologia	Materiale	Misure cartone			
					Riferimento	Altezza	Larghezza	Lunghezza
Prodotto sottovuoto	Sacchi SV	Polietilene per alimenti	Cartone	Cartone				
PALLETTIZZAZIONE								
	Pezatura	N. pezzi per cartone	N. cartoni per piano	N piani per bancale	N. cartoni totali per pallet	Tara cartone	Codice EAN	
Prodotto sottovuoto	Da 1,5 a 2 Kg							

INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA
Conservare ad una temperatura ≤ -15 °C
Non forare la confezione
Carne congelata. Da consumarsi previa cottura

Data di emissione: 06/02/2014

SALUMI DE STEFANI S.r.l.
 Qualità e HACCP 