

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

29/10/21 Pag. 1

CODICE ARTICOLO.....: 190002 **OSSA VITELLO TAGLIATE GELO**
CODICE EAN.....: 190002

LINGUA.....:

All.-721-1 Rev. 3 DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto OSSO VITELLO TAGLIATO GELO
Codice articolo CCC 190002
Codice EAN CCC 190002
Provenienza CE
Categoria / razza o tipo genetico VITELLO
Età alla macellazione INFERIORE A 8 MESI
Tipologia e lavorazione prodotto OSSA DI VITELLO TAGLIATE A PEZZI SFUSE ALL'INTERNO DI SACCO AD USO ALIMENTARE
Dettagli confezionamento IMBALLO SECONDARIO CARTONE
Dati logistici 4 CARTONI PER STRATO / 10 STRATI / 40 CARTONI TOTALI
Colore: assenza di colorazioni anomale .
Odore: tipico, assenza di odori anomali .
Sapore: tipico, assenza di sapori anomali .
Codifica del lotto NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

Salmonella spp. (ufc/25g) ASSENTE
Listeria Monocytogenes (MPN/g) m = 11, M = 110, n = 5, c = 2
Residui CONTAMINANTI CHIMICI (ES. FITOFARMACI, FARMACI, ANTIBIOTICI, ORMONI, METALLI PESANTI) SECONDO NORMATIVA

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

Confezionamento/imballo primario (mis. in mm) 1 Pz
Pezzi per imballo primario 1 Pz
Imballo esterno/secondario (mis.Lxlxh in mm) CART. 6 P/C S 389*284*140
Pezzi per imballo secondario 1 Pz
Peso medio unitario singolo pezzo (kg) 10,000
Peso medio per imballo (kg) 10,000 Kg.
Shelf Life 730 gg
Temperatura di conservazione Carne congelata conservare a -18 gradi C

CARATTERISTICHE VARIE

Condizioni d'uso e utilizzo previsto DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA



SCHEDA TECNICA ARTICOLO

29/10/21 Pag. 2

CODICE ARTICOLO.....: 190002
CODICE EAN.....: 190002

OSSA VITELLO TAGLIATE GELO

LINGUA.....:

Allergeni
OGM
Data ultima Rev Scheda Tecnica
Revisionato da

ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.
ASSENTI
NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI REG. (CE) n.1829/2003 E 1830/2003
29/10/2021
UFFICIO QUALITÀ

