



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



LOMBO DI CONIGLIO INTERO CONG.

N°2 Lombi di coniglio intero senza fegato e frattaglie

Stabilimento di	Bertoni Carni SRL (0731/M)
Origine del prodotto	Nato, allevato, lavorato in Italia
Codice Articolo	132
Codice EAN	2434932
Pezzi per confezione	2
Pezzi per cassa	4
Peso medio confezione	0,900 ± 0,200 Kg.
Tipo imballo	Sacchetto sottovuoto 90 My
T° di conservazione	-18° C

Shelf life	730 gg
Prefisso Aziendale	805845062
Peso cassa	3,600 ± 0,800 kg
Tipo cassa (cm)	Cartone 40x30xh13
Cartoni per strato (Pallet)	8
Strati per Pallet	13
Modalità di utilizzo	Da consumarsi previa cottura

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi 30°	< 10 ⁶ ufc/g	Campylobacter spp	Assente in 25 g
Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	< 10 ² ufc/g	Salmonella spp	Assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)	< 10 ² ufc/g	Listeria monocytogenes	11 ufc/g < 110 ufc/g
		Enterobatteriaceae	10 ³ ufc/g

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Colore rosato costante, uniforme	Odore, prima e dopo cottura	Assenza di odori anomali o sgradevoli
Sapore dopo cottura	Sapido e gradevole	Consistenza	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

