

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

4/11/21 Pag. 1

CODICE ARTICOLO.....: 209402 **OSSO BOVINO TAGLIATE GELO**
CODICE EAN.....: 209402

LINGUA.....:

All.-721-1 Rev. 3 DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto OSSO BOVINO TAGLIATE GELO
Codice articolo CCC 209402
Codice EAN CCC 209402
Provenienza CE
Categoria / razza o tipo genetico BOVINO ADULTO
Tipologia confezionamento OSSA CONGELATE E PORZIONATE SFUSE ALL'INTERNO DI UN SACCO AD USO ALIMENTARE
Dettagli confezionamento IMBALLO SECONDARIO CARTONE
Dati logistici 8 CARTONI PER STRATO / 12 STRATI / 96 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

4/11/21 Pag. 2

CODICE ARTICOLO.....: 209402
CODICE EAN.....: 209402

OSSO BOVINO TAGLIATE GELO

LINGUA.....:

Allergeni
OGM
Glutine
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 1830/200
IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE
29/10/2021
UFFICIO QUALITÀ

