



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

VERCELLI s.p.a.

Cod. ST3BV0680000

Aggiorna

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PESCE DI VITELLO CONGELATO-V S
---------------------------	--------------------------------

Codice prodotto	3BV0680000	
UCC	80576816330243	
ORIGINE	NAZIONALE	
CATEGORIA	V - vitello età alla macellazione inferiore a 8 mesi	
TIPO DI TAGLIO	PESCE DI VITELLO	
PESO MEDIO UNITARIO	1/1,5 kg	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	COLORE	Da rosato chiaro a rosato intenso
	ASPETTO	Compatto, assenza di lesioni, grasso e sangue in eccesso, in rete
	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 confezionamen Sottovuoto termoretraibile	
	Pezzi per confezione	1
	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	
Data di produzione		



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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
/TRASPORTO**

-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)**



amento del 30/06/22

/N

a.

