



Cod. ST3BV5060000

Aggiornamento del 30/06/22

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

ANIMELLA DI GOLA VITELLO-V S/V CONGELATO

<b>Codice prodotto</b>	3BV5060000	
<b>UCC/ARTICOLO</b>	80576816593143	
<b>ORIGINE</b>	NAZIONALE	
<b>CATEGORIA</b>	V - vitello età alla macellazione inferiore a 8 mesi	
<b>TIPO DI TAGLIO</b>	TIMO CERVICALE	
<b>PESO MEDIO UNITARIO</b>	1,8 kg	
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	<b>COLORE</b>	Da color avorio a rosato chiaro
	<b>ASPETTO</b>	Compatto, assenza di lesioni, grasso e sangue in eccesso
	<b>ODORE</b>	Caratteristico, assenza di odori sgradevoli
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*</b> (garantite siano a quando il prodotto è sotto il controllo della VERCELLI Spa)	Carica mesofila aerobia	1,0x10 <sup>6</sup> u.f.c./g
	Enterobatteriacee	1,0x10 <sup>4</sup> u.f.c./g
	Escherichia coli	1,0x10 <sup>4</sup> u.f.c./g
<b>(*Limite max)</b>	Staphilococcus aureus coag.+	1,0x10 <sup>2</sup> u.f.c./g
	Salmonella spp	Assente in 25g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e s.m.	
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>Packaging</b>	Vassoio polistirene + Film polimerico flessibile
	Modalità di confezionamento	Sottovuoto
	Pezzi per confezione	3
	Confezioni per cartone	4
<b>ETICHETTATURA DATI DI TRACCIABILITA' MINIMI</b>	Logo aziendale	
	Stabilimento di produzione	
	Bollo CE macellazione / bollo CE 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	



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data di produzione

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

**MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**

Temperatura di conservazione e trasporto ≤ -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)