



Cod. ST3BV5150000

Aggiorna

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

CUORE DI VITELLO SV GELO

Codice prodotto	3BV5150000	
UCC	80576816330908	
ORIGINE	NAZIONALE	
CATEGORIA	VITELLO - V -ETA' ALLA MACELLAZIONE INFERIORE O UGUALE A 8 MESI	
TIPO DI TAGLIO	CUORE DI VITELLO	
PESO MEDIO UNITARIO	1.2 Kg	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	COLORE:	rosso intenso la polpa, bianco il grasso ed il connettivo
	ASPETTO:	assenza di sangue, grasso o lesioni, assenza siero in eccesso
	ODORE:	Caratteristico del prodotto sottovuoto, assenza di odori sgradevoli
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE* (garantite siano a quando il prodotto è sotto il controllo della VERCELLI Spa)	Carica mesofila aerobia	1,0x10 ⁶ u.f.c./g
	Enterobatteriacee	1,0x10 ⁴ u.f.c./g
	Escherichia coli	1,0x10 ⁴ 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 e smi ; Reg. UE 37/2010 e s.m.	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Packaging	Film polimerico flessibile termoretraibile
	Modalità di confezionamento	Sottovuoto
	Pezzi per confezione	1
	Confezioni per cartone	4
ETICHETTATURA DATI DI TRACCIABILITA' MINIMI	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 confezionamento

Data di scadenza

Numero di pezzi

Indicazioni sulle modalità di conservazione e consumo

**TEMPERATURA
PRODOTTO
MODALITA' DI
CONSERVAZIONE**

-18°C

Non forare il sacchetto, mantenere refrigerato a 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**



