



Cod. ST3BV5150000

Aggiorna

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

## CUORE DI VITELLO SV GELO

<b>Codice prodotto</b>	3BV5150000	
<b>UCC</b>	80576816330908	
<b>ORIGINE</b>	NAZIONALE	
<b>CATEGORIA</b>	VITELLO - V -ETA' ALLA MACELLAZIONE INFERIORE O UGUALE A 8 MESI	
<b>TIPO DI TAGLIO</b>	CUORE DI VITELLO	
<b>PESO MEDIO UNITARIO</b>	1.2 Kg	
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	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
<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 e smi ; Reg. UE 37/2010 e s.m.	
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Packaging	Film polimerico flessibile termoretraibile
	Modalità di confezionamento	Sottovuoto
	Pezzi per confezione	1
	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 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**



