



Cod. ST3BV0250444

Aggiornamento del 10/02/23

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		CARRE' VITELLO-V S/OSSO C/COP C/FIL A META' S/V GELO	
Codice prodotto	3BV0250444		
ORIGINE	COMUNITARIA / NAZIONALE		
CATEGORIA	V - vitello età alla macellazione inferiore a 8 mesi		
TIPO DI TAGLIO	CARRE' VITELLO-V S/OSSO C/COPERTINA C/FILETTO A META' S/V GELO		
PESO MEDIO UNITARIO	circa 2,5 kg		
CARATTERISTICHE SENSORIALI	COLORE	Da rosato chiaro a rosato intenso	
	ASPETTO	Compatto, assenza di lesioni, grasso e sangue in eccesso	
	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 Sottovuoto termoretraibile	
	Pezzi per confezione	1	
	Confezioni per cartone	1	
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		

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**

-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)