



**SCHEDA TECNICA**  
*Technical specification  
 sheet code*

**Denominazione: Scapino Gelo/  
 FEATHER BLADE FROZEN**

Dawn Meats Group : Sede - Grannagh – Waterford – Ireland

www.dawnmeats.com

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE TAGLIO**

➤ Categoria	CASTRATO – SCOTTONA <b>steer heifer</b>
➤ Taglio anatomico	Scapino; <b>feather blade</b>
➤ Tipologia di lavorazione	COPERTINA DI SPALLA; <b>bord bia code B131</b>
➤ Tipologia	GELO IN SOTTOVUOTO <b>vac pac frozen</b>
➤ Provenienza	IRLANDA

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (D.P.R. n. 309/98, Regolamento (CE) 2073/2005)**  
**Microbiological characteristics**

➤ Carica mesofila a 30° C x 72 h	< 1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
➤ Salmonella in 25 g	ABSENT
➤ Escherichia coli	< 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
➤ Listeria monocytogenes	< 3 MPN / 1 gr

**CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE**

➤ Confezionamento <b>packaging</b>	SOTTOVUOTO IN MATERIALE TERMORETRAIBILE (DL NR 108 DEL 25/01/1992)
➤ Etichettatura <b>label</b>	ETICHETTA IN MATERIALE ALIMENTARE (DL NR 109 DEL 27/01/1992). CONFORME REGOLAMENTO (CE) 1760/2000
➤ Imballo <b>box</b>	CARTONI PICCOLI <b>small box</b>
➤ Composizione per imballo <b>Number of pieces each box; average weight for each cut</b>	4 PEZZI – 2,2 / 3,3 KG CAD
➤ Peso medio per imballo. <b>Average weight every box</b>	9/12 KG
➤ Temperatura di conservazione	-18°C
➤ Tempo di conservazione <b>Shelf life</b>	18/24 mesi/months
➤ Trasporto	AUTOMEZZO REFRIGERATO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (DL NR 178 DEL 01/04/1988)

REV. 0	DATA 30/08/08	REDATTO .....	APPROVATO RSQ.....
--------	---------------	---------------	--------------------