



<b>Denominazione prodotto</b>	<b>Filetto bovino SV</b>	
<b>Origine</b>	Francia	
<b>Descrizione prodotto</b>	Taglio bovino adulto	
<b>Codice prodotto</b>	S 0 0 1 2 3	
<b>Bollo CE</b>	IT S2XCE	
<b>Codice EAN</b>		
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino	
<b>Allergeni*</b>	Assenti.	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Tipico di carne di bovino fresca
	Consistenza	Compatta.
	Colore	Tipico di carne di bovino fresca
	Odore	Tipico di carne di bovino fresca
	Sapore	Tipico di carne di bovino fresca
<b>Caratteristiche sezione o taglio</b>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore di bovino	
<b>Shelf life</b>	40 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica	500.000 ufc/g
	Salmonella	Assente/10 g
	E. Coli	Inferiore a 500 ufc/g
	Staf. Coag. Pos	Inferiore a 100 ufc/g
	Listeria	Assente
	pH	5.5/5.6
<b>Dichiarazione OGM</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.	
<b>Conservazione</b>	A temperatura tra 0 e +4°C	
<b>Istruzioni per l'utilizzo</b>	Non sono presenti particolari istruzioni.	
<b>Distribuzione</b>	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.	
<b>Dati tecnici confezione</b>	Tipo e materiale	Sacco termoretraibile per alimenti, multistrato.
	Tecnologia	Sottovuoto.
	Peso singolo pezzo	Un pezzo per sottovuoto, peso medio 3,5 Kg
<b>Dati tecnici imballo</b>	Pezzi per collo	4 Pezzi per cartone

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.