



**ROSA CARNI** s.r.l.

ALLEVAMENTO BESTIAME - INDUSTRIA CARNI

**SCHEDA TECNICA**

**REV. 04**  
**DATA : 08/02/12**

**Denominazione:** GUANCIA VITELLO

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E MERCEOLOGICHE (Reg. (CE) 2073/2005, O.M. 7/12/93), E DI PREPARAZIONE**

Carica mesofila a 30°c x 72h	< 1 X 10 <sup>6</sup> ufc/g
Salmonella in 25 g	ASSENTE
Escherichia coli	< 500 ufc/g
Listeria monocytogenes	max 11 ufc/g in 1 u.c.; max 110 ufc/g in 2 u.c.
Staphylococcus coagulasi +	< 50 ufc/g
Rapporto collagene / proteine della carne	/
Taglio derivante	TESTE VITELLO < 8 M.

**CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE**

Confezionamento sottovuoto	n. 09 pz. in termoformatrice		
Imballo esterno / secondario	Cartoni		
Composizione per imballo	3 - 12 confezioni		
Peso per imballo	5 - 25 kg		
Tempo di conservazione	20 GIORNI	Temperatura di conservazione	0° + 2° C

Utilizzo	da consumarsi previa cottura
Ingredienti	/

**Redatto**.....

**Aprovato RGQ**.....