

| | | |
|---------------|------|--------|
| Cod. Articolo | GTIN | Ean 13 |
| 1904 | | |

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

| 1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO | |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE | Macello gaucho infriba senasa 1425 |
| STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | fresco, temperatura conservazione da 0 a +2 °C |
| DATA DI SCADENZA | 90 gg dalla data di produzione |
| PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO | sottovuoto |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Taglio ricavato dal posteriore di equino e privato di parti non carnee |

| 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| ASPETTO ESTERNO | Colore sui generis, scarsa quantità di grasso |
| ASPETTO INTERNO | Grana e tessitura regolari |
| CONSISTENZA AL TAGLIO | Soda elastica |
| ODORE | Lievemente acre, dolciastro |
| SAPORE | Lievemente acre, dolciastro |
| PH | Valore accettato fino 6 |
| OGM | No |
| Allergeni | No |

| 3. Limiti accettabilità analisi microbiologiche | |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|
| Carica batterica | < 100.000 ufc /cm ² |
| Salmonella spp | Assente in 100 cm ² |
| Enterobatteriacee | 1000 ufc /cm ² |
| Escherichia coli | 100 ufc / cm ² |
| Listeria monocytogenes | assente |

| 4. CONFEZIONAMENTO | |
|--------------------------------------------------|-------------------|
| TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO | Sottovuoto |
| NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE | 1 |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO / CONFEZIONE (Kg) | Circa kg 5,50/6,0 |
| NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO (CARTONE o CASSA) | Nr 3 |
| DIMENSIONI IMBALLO | 58,5x38x15,5 |
| CASSE X STRATO | Nr 4 |
| N° STRATI x PALLET | Nr 8 |

Foto prodotto

