

Cod. Articolo	GTIN	Ean 13
1909		

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 <sup>2</sup>
Salmonella spp	Assente in 100 cm <sup>2</sup>
Enterobatteriacee	1000 ufc /cm <sup>2</sup>
Escherichia coli	100 ufc / cm <sup>2</sup>
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 da 7/9 kg
NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO ( CARTONE o CASSA)	Nr 2
DIMENSIONI IMBALLO	58,5x38x15,5
CASSE X STRATO	Nr 4
N° STRATI x PALLET	Nr 8

Foto prodotto

