

Cod. Articolo	GTIN	Ean 13
1910		

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	Uruguay Sezionato boventi Giuseppe srl IT 256 S CE
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	fresco, temperatura conservazione da 0 a +2 °C
DATA DI SCADENZA	21 gg dalla data di produzione
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
DESCRIZIONE ARTICOLO	Taglio ricavato dal carrè di equino e porzionato

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
ASPETTO ESTERNO	Colore su 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 0.5/0.6
NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO (CARTONE o CASSA)	Nr 4
DIMENSIONI IMBALLO	40x30x7
CASSE X STRATO	Nr 6
N° STRATI x PALLET	Nr 16

Foto prodotto

