

Cod. Articolo	GTIN	Ean 13
1914		

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.

<b>1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE	Macello frigorifico sarell sa insp nr 6 uruguay
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

<b>2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	
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
<b>3. Limiti accettabilità analisi microbiologiche</b>	
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

<b>4. CONFEZIONAMENTO</b>	
TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO	Sottovuoto
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	1
PESO NETTO SINGOLO PEZZO / CONFEZIONE (Kg)	Circa da kg 6,00 +
NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO ( CARTONE o CASSA)	Nr 3
DIMENSIONI IMBALLO	37x28x12,5
CASSE X STRATO	Nr 8
N° STRATI x PALLET	Nr 6



Roast beef equino  
fresco

Scheda tecnica  
Rev n.08/02/2020

Foto prodotto