

revisione 12
 22/06/23

Scheda tecnica di PRODOTTO FINITO

Pagina 1 di 1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO		CARNE FRESCA BOVINA CONFEZIONATA SOTTOVUOTO	
DENOMINAZIONE PRODOTTO		SOTTOFILETTO BOV.AD. S/V	
CODICE ARTICOLO		14222ZM00	
VARIANTE DENOMINAZIONE VENDITA		SOTTOFILETTO FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE S/V	
INGREDIENTI		Carne di bovino adulto Razza Piemontese certificata COALVI	
NATO E ALLEVATO IN		Italia	
MACELLATO IN		Stabilimento Operti, IT 1631 M, Centallo (CN)	
SEZIONATO IN		Laboratorio Carni +, IT Q203V CE, Cuneo	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07)		Colonie aerobiche mesofile Escherichia Coli Salmonella sp	<1x10 ⁶ ufc/g <1x10 ² ufc/g Assente/25 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE DI RIFERIMENTO		Assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali	
CARATTERISTICHE FISICHE DI RIFERIMENTO		Assenza di corpi estranei	
SHELF LIFE	30 gg nella confezione originale		
ETICHETTATURA (D.M. 876/2015)	Etichettatura volontaria Consorzio di Tutela Razza Piemontese (Aut. IT007ET)		
ALLERGENI (Direttiva CE 68/07)	Assenti		
MODALITA' CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario: Sacchetto per sottovuoto termoretraibile		
	Imballaggio secondario (eventuale): Cartone		
ETICHETTATURA AMBIENTALE Verificare le disposizioni del Comune	Sacchetto: RIC 7, Plastica Raccolta differenziata	Cartone: PAP 20, Carta Raccolta differenziata	Etichetta: PAP 20, Carta Raccolta differenziata
TRASPORTO E STOCCAGGIO	Temperatura 0°C a +4°C		
UTILIZZO	Da consumarsi previa cottura		
CONFEZIONE	Peso variabile: 3-4 kg ca	Pezzi:1	PEZZI PER CARTONE 2
CARTONI PER STRATO	8	CARTONI PER BANCALE	10
CONTROLLO QUALITA' PRODOTTI COMPRAL	I prodotti Compral derivano da lavorazioni svolte in accordo alla normativa cogente e all'applicazione di specifiche norme di autocontrollo. Tali procedure, volte ad assicurare la qualità del prodotto e dei processi di lavorazione attuati, sono inserite nel Piano della Qualità e nel Manuale HACCP, che gestiscono i controlli in allevamento, il trasporto degli animali vivi, la macellazione e la lavorazione delle carni con i relativi controlli, l'eventuale confezionamento, lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti.		