

<p>COOP. "CARNI VALLE BELBO"</p> <p><i>Soc. Coop. Agricola</i> Loc. San Bovo, Via Statale, 60 Cossano Belbo (Cn) Macello bovino: Località Piani, 8 12050 Niella Belbo - Cuneo Telefono 0141 88595 Mail: info@carnivallebelbo.com</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO <i>(Product specifications sheet)</i></p> <p>FILETTO DI BOVINA ADULTA DI RAZZA PIEMONTESE</p>	<p>Cossano Belbo, 12.09.2022</p>
---	--	----------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: taglio di carne di bovina adulta Razza Piemontese di età superiore a 24 mesi, nata allevata e macellata in Italia, etichettato secondo il Disciplinare del Consorzio di Tutela della Razza Bovina Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole con il numero IT007ET, ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17.07.2000, 1825/00 del Consiglio del 25.08.2000 e del D.M. 22601 del 30.08.2000.

Product description: cut of meat of the adult bovine Razza Piemontese above 24 months of age, born raised and slaughtered in Italy, labeled in accordance with the Regulations of Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, which was approved by the Ministry of Agriculture with the number IT007ET, under EC Reg. 1760/00 of the Council of 17.07.2000, 1825/00 of the Council of 25.08.2000 and DM 22601 of 30.08.2000.

PRODUTTORE: la macellazione avviene presso lo stabilimento di Niella Belbo (NUMERO RICONOSCIMENTO CE: IT F7X2L CE), il sezionamento e la lavorazione delle carni presso quello di Cossano Belbo (NUMERO DI RICONOSCIMENTO IT 9 304L CE).

Producer: slaughterhouse of Niella Belbo (approval number IT F7X2L CE), cutting and meat processing of Cossano Belbo (approval number IT 9 304L CE).

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO: I tagli di carne di bovina adulta di Razza Piemontese sono presentati confezionati sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

Product overview: cuts of meat of adult cattle Razza Piemontese are presented vacuum packed and/or modified atmosphere.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE: il prodotto ha colorazione, odore e consistenza caratteristici della carne bovina fresca.

Product characteristics: the product color, smell and texture characteristic of fresh bovine meat.

ETICHETTATURA CARNI BOVINE: in base al disciplinare di etichettatura volontario IT007ET Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Beef labelling: according to the rules of voluntary labeling IT007ET Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

CONFEZIONAMENTO: utilizzo di sacchi di plastica termoretrattili modello Cryovac per il confezionamento sottovuoto e protetti da cartoni sigillati (conformi per l' idoneità al contatto alimentare al D.M. 21.03.1973, Dir. 91/155/CE, Reg. UE 11/2011 e ai fini rintracciabilità al Reg. CE 1935/2004).

Packaging: use of plastic bags shrinkable model Cryovac vacuum packing cartons sealed and protected (conforming to the suitability for food contact to the DM 21.03.1973, Dir. 91/155/EC, Reg. UE 11/2011 and in order to trace the EC Reg. 1935/2004).

PESO CONFEZIONI: su richiesta del cliente.

Packaging weight: upon customer request

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

Temperatura di conservazione e di trasporto: da 0°C a +2°C

Storage conditions: Storage and transport temperature: 0°C/+2°C.

DATA DI SCADENZA: 40 giorni data confezionamento nel caso di merce sottovuoto.

Expiration date: 40 days date of packaging goods vacuum.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO: da consumarsi previa cottura. Assenza di sostanze allergeniche (Reg. CE 1169/2011 allegato II).

Information for consumption: to be consumed after cooking. Absence of allergenic substances (Reg. CE 1169/2011 annexe II).

PARAMETRI ANALITICI:

Analytical parameters

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>Microbiological parameters</i>	VALORE MAX UFC/gr. <i>Maximum value UFC/g</i>
Carica Batterica Totale (Total bacterial count)	≤1.000.000 UFC/gr
Escherichia coli	≤500 UFC/gr
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 gr - not detectable in 25 grams