CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

CODICE ARTICOLO.....: 200278 **NODINO VITELLO 250/350 GR**
CODICE EAN.....: 200278

LINGUA.....:

All.-721-1 Rev. 3	DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto	NODINO DI VITELLO 250 - 350 GR
Codice articolo CCC	200278
Codice EAN CCC	200278
Provenienza	CE
Categoria / razza o tipo genetico	V VITELLO
Età alla macellazione	FINO A 8 MESI
Materia prima utilizzata	LOMBATA COMPLETA DI VITELLO
Tipologia e lavorazione prodotto	LOMBATA COMPLETA DI VITELLO CON FILETTO PORZIONATA IN BRACIOLE DA 250 - 350 GR
Tipologia confezionamento	SOTTOVUOTO
Dettagli confezionamento	IMBALLO SECONDARIO CARTONE

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

Carica Mesofila (ufc/gr)	m = 100.000 M = 1.000.000 n = 5 c = 2
Escherichia Coli (ufc/gr)	m = 50 M = 500 n = 5 c = 2
Salmonella spp. (ufc/25gr)	ASSENTE
Listeria Monocytogenes (ufc/25gr)	< 3 MPN / GR

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

Confezionamento/imballo primario (mis. in mm)	SACCO RINFORZATO 250X500
Pezzi per imballo primario	4 Pz
Imballo esterno/secondario (mis.Lxlxh in mm)	CARTONI PORZIONATI 389X284X140
Pezzi per imballo secondario	4 Pz
Peso medio unitario singolo pezzo (kg)	0,300
Peso medio per imballo (kg)	4,800 Kg.
Shelf Life	30 gg
Temperatura di conservazione	Carne fresca in sottovuoto conservare a 0/+4 gradi C

CARATTERISTICHE VARIE

Condizioni d'uso e utilizzo previsto	DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

CODICE ARTICOLO.....: 200278 **NODINO VITELLO 250/350 GR**
CODICE EAN.....: 200278

LINGUA.....:

	ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.
Allergeni	ASSENTI
OGM	ASSENTI
Sale g/100g	.
Vitamine e sali minerali	.
Data ultima Rev Scheda Tecnica	11/11/2013
Revisionato da	DR.SSA NICOLE FANTINATO