

	Scheda tecnica prodotto	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	BOVINO ADULTO SUP. 24 MESI ORIGINE ITALIA	Scheda tecnica: aggiornamento 23.09.2024
		Pagina 1 di 2

Codice e descrizione articolo	11144 1995-CAPPELLO DEL PRETE 3/4 KG S/V F. BOVINO ADULTO	
Descrizione prodotto	Taglio anatomico naturale ricavato dalla lavorazione dell'anteriore bovino, confezionato singolarmente sottovuoto in buste di plastica ad uso alimentare. Peso singolo taglio 3/4 kg circa.	
Caratteristiche dell'animale	Animali di origine Italiana, bovino adulto superiore ai 24 mesi.	
	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA
Confezionamento	Stabilimento di sezionamento e produzione	ITALIA – Carnimarche Srl IT 2937 S CE
	Tipologia	SOTTOVUOTO
Imballaggio	Primario	- Sacchetti in Polietilene Conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Unità	Confezione per singolo taglio
	Secondario	Scatola a perdere
Etichettatura	In conformità al Reg CE 1760/2000 e succ. modifiche e aggiornamenti, in particolare Reg CE 700/2007	

Stato fisico	REFRIGERATO
Temperatura/conservazione	DA 0° A 4 °C
Temp. Trasporto	DA 0° A 4 °C
SHELF LIFE	30 gg
Istruzioni d'uso	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato nel rispetto delle temperature e dei tempi consigliati. Non forare la confezione. Consumare previa adeguata e completa cottura ad almeno 75 °C a cuore del prodotto

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA
	Consistenza	COMPATTA
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

	Scheda tecnica prodotto	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	BOVINO ADULTO SUP. 24 MESI ORIGINE ITALIA	Scheda tecnica: aggiornamento 23.09.2024
		Pagina 2 di 2

Caratteristiche Chimico microbiologiche (*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo.	Anaerobi s.r.	< 50 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
	Sostanze inibenti	Assenti
Dichiarazione allergeni	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
OGM	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM	

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP