



Codice:

57705

Descrizione:

B.A. FESA KG 12 S/V F BAFFONERO.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

B.A. FESA KG 12 S/V F BAFFONERO

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Fesa di bovino adulto proveniente da bovini di età compresa tra >8 mesi e <24 mesi

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

UE

INGREDIENTI

Carne di bovino adulto

ALLERGENI

Assenti

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

I prodotti arrivano presso lo stabilimento in mezzene o posteriori bovini. Le successive lavorazioni avvengono nel massimo rispetto delle buone prassi igieniche.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.Coli: <100 ufc/g
Staph. coag +: < 100 ufc/g
Enterobacteriaceae: <1.000 ufc/g
Salmonella: assente in 25 g
Listeria M.: < 1.000 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio.
Aspetto interno: soda, elastica, tipica di muscoli freschi.
Odore: caratteristico del prodotto
Sapore: tipico del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti)

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumare previa cottura

CONSERVAZIONE

Conservare a temperature di 0°C/+4°C

TMC (DURABILITÀ)

40 giorni

IMBALLO PRIMARIO

Sacchetto sottovuoto idoneo al contatto alimentare

IMBALLO SECONDARIO

Cassetta rossa / cartone

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

Peso medio: 12 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 1

CARTONI PER PALLET	n. 30
CARTONI PER STRATO	n. 6
N°STRATI PER PALLET	n. 5
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT U781B CE
NOMENCLATURA COMBINATA	02012090
DATA REVISIONE FORNITORE	01/06/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	31/07/2025