



Codice:

811472

Descrizione:

B.A. MUSCOLO KG 2,5 S/V C EU

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CLASSE - CATEGORIA

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

OGM

CONSERVAZIONE

MODALITÀ DI TRASPORTO

TMC (DURABILITÀ)

B.A. MUSCOLO KG 2,5 S/V C EU

Carne di Bovino Adulto

Nato in : UE

Allevato in UE

Assenti (rif Dir.CE 2003/89)

Il muscolo posteriore viene preparato dai muscoli flessori ed estensori della zampa posteriore, previa rimozione dell'omero e dell'ulna

PH: < 6

Ormoni: assenti

Antibiotici: entro i limiti di tolleranza fissati dalla normativa nazionale e comunitaria

Diossine: entro i livelli base di contaminazione di riferimento stabiliti dal Reg. CE 1259/2011

CBT: max: 10⁶ UFC/g

Coliformi totali: max: 5000 UFC/g

Escherichia coli: max: 500 UFC/g

Stafilococchi Coag+: max 500 ufc/g

Clostridi solfito riduttori: max 500 UFC/g

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Colore: rosso tipico della carne cruda

Odore/sapore: assenza di odore e sapori sgradevoli

Aspetto: assente da colorazioni anomale, odori o corpi estranei, patine.

Consistenza: Soda ed elastica, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee e non rimosse.

Assenti

Ad Almeno -18°C

<= di -18°C

24 mesi

CONTENUTO PER CARTONE	8 pezzi
CARTONI PER PALLET	40 colli
CARTONI PER STRATO	10 colli
DIMENSIONE DEL CARTONE	60 x 40 x 20 cm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT R915K CE
DATA REVISIONE FORNITORE	13/03/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	06/02/2026