

CATEGORIA PRODOTTO

CARNE BOVINA SOTTOVUOTO

| | | |
|---|-------------------|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | | STINCO BOVINO |
| CODICE DI VENDITA | | |
| INGREDIENTI | | CARNE BOVINA |
| OGM | | ASSENTI |
| ALLERGENI | | ASSENTI |
| METODO DI PRODUZIONE | | I prodotti arrivano al nostro stabilimento in mezzene o posteriori di bovini di età inferiore ai 30 mesi, e le successive lavorazioni avvengono nel massimo rispetto delle buone prassi igieniche, tali misure risultano necessarie per garantire i prodotti sia dal punto di vista igienico – sanitario che per la tutela della salute del consumatore e per salvaguardare la qualità merceologica del prodotto. |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | | SACCHI IN SOTTOVUOTO, IDONEI AI CONTATTI CON ALIMENTI |
| IMBALLAGGIO | PRIMARIO | SACCHETTO(400X800) |
| | SECONDARIO | CARTONE(58X41X18) CASSA PLASTICA(20X59X39) |
| DESTINAZIONE D'USO | | DA SEZIONARE |
| MODALITÀ D'USO | | CONSUMARE PREVIA COTTURA |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | | il prodotto va conservato a temperature di 0° / +4°c |
| MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO | | REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C |
| PERIODO DI CONSERVAZIONE | | 40 giorni dalla data di confezionamento |
| METODO DI DISTRIBUZIONE | | CON AUTOMEZZI PROPRI MANTENUTI A TEMPERATURA ≤ + 4° C |
| CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO | | REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C |
| CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE | | |
| Profilo microbiologico | | |
| Escheria coli | | < 500 ufc/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagul.+ | | < 100 ufc/g |
| <i>Salmonella spp.</i> | | Assente/25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | | Assente/25 g |

| | |
|----------------------|--|
| ETICHETTATURA | Ciascun taglio è etichettato, sull'etichetta compaiono informazioni relative alla rintracciabilità del prodotto: |
| | Descrizione articolo |
| | Marca auricolare / Codice tracciabilità |
| | Origine: nato, ingrassato, macellato, sezionato |
| | Numero lotto |
| | Codice a barre |
| | Data di confezionamento e data di scadenza |
| | Temperatura di conservazione |
| | Indicazioni per l'uso |

NOTE: