

## CATEGORIA PRODOTTO

## CARNE VITELLO SOTTOVUOTO

|   |                   |  |
|---|-------------------|--|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>   |                   | <b>FESA VITELLO</b>  |
| <b>CODICE DI VENDITA</b>  |                   |  |
| <b>INGREDIENTI</b>  |                   | CARNE BOVINA   |
| <b>OGM</b>  |                   | ASSENTI  |
| <b>ALLERGENI</b>  |                   | ASSENTI  |
| <b>METODO DI PRODUZIONE</b>   |                   | I prodotti arrivano al nostro stabilimento in selle o cosce di bovini di età inferiore a 8 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. |
| <b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>   |                   | SACCHI IN SOTTOVUOTO, IDONEI AI CONTATTI CON ALIMENTI  |
| <b>IMBALLAGGIO</b>  | <b>PRIMARIO</b>   | SACCHETTO(350X500)   |
|   | <b>SECONDARIO</b> | CARTONE(58X41X18)<br>CASSA PLASTICA(20X59X39)  |
| <b>DESTINAZIONE D'USO</b>   |                   | DA SEZIONARE   |
| <b>MODALITÀ D'USO</b>   |                   | CONSUMARE PREVIA COTTURA   |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>   |                   | il prodotto va conservato a temperature di 0 / +4°c  |
| <b>MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO</b>                                    |                   | REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C   |
| <b>PERIODO DI CONSERVAZIONE</b>   |                   | 30 giorni dalla data di confezionamento  |
| <b>METODO DI DISTRIBUZIONE</b>  |                   | CON AUTOMEZZI PROPRI MANTENUTI A TEMPERATURA ≤ + 4° C  |
| <b>CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO</b> |                   | REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C   |
| <b>CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE</b>   |                   |  |
| <b>Profilo microbiologico</b>   |                   |  |
| Escheria coli   |                   | < 500 ufc/g  |
| Staphylococcus aureus coagul.+  |                   | < 100 ufc/g  |
| Salmonella spp.   |                   | Assente/25 g   |
| Listeria monocytogenes  |                   | Assente/25 g   |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>ETICHETTATURA</b> | 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: