

CATEGORIA PRODOTTO

CARNE VITELLO CON OSSO

DENOMINAZIONE DI VENDITA		SPALLOTTO VITELLO
CODICE DI VENDITA		
INGREDIENTI		CARNE BOVINA
OGM		ASSENTI
ALLERGENI		ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE		I prodotti arrivano al nostro stabilimento in carcasse o spallotti 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.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		SFUSI O PROTETTI CON STOCCHINETTE
IMBALLAGGIO	PRIMARIO	STOCCHINETTE (QUANDO NECESSARIO PER IL TRASPORTO)
	SECONDARIO	-----
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		-----
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	
Staphylococcus aureus coagul.+	< 100 ufc/g	
Salmonella spp.	Assente/25 g	
Listeria monocytogenes	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: