

descrizione



Denominazione articolo e/o codice	FILETTO KG 3,5+ BA S/V PMT cod 03409		
Descrizione articolo/ingredienti	Le carni derivano dalla macellazione di bovini nati, allevati e macellati in Italia . Il prodotto è ottenuto dal sezionamento manuale del quarto posteriore di bovino adulto.		
OGM e/o allergeni	ASSENTI		
Modalità di confezionamento	SOTTOVUOTO E CARTONATO		
Imballaggio	primario/peso	SOTTOVUOTO	KG 4,50/circa
	secondario/peso	CARTONE	KG 25,00/circa
Destinazione d'uso	Utilizzo settore professionale per successivo sezionamento.		
Modalità d'uso	Da consumarsi previa cottura.		
Temperature	produzione	da 0 a +4 C°	
	trasporto	da 0 a +4 C°	
	mantenimento	da 0 a +4 C°	
Shelf-life	30 giorni		
Etichettatura e tracciabilità	Ciascun taglio è etichettato come da Reg. CE 1760/2000 inoltre ad ogni spedizione viene allegato documento di tracciabilità		
Caratteristiche microbiologiche Reg. 2073/2005 CE			
Carica batterica totale a 30°C.	< 500,000 UFC/g	Coliformi totali	< 1.000 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 100 UFC/g	Salmonella sp.	Assente/25g
Escherichia coli B glucuronidasi +	Assente/25g	Listeria monocytogenes	Assente/25g
Staphylococcus coagulasi +	< 100 UFC/g		
NOTE: le caratteristiche microbiologiche sono derivanti dai dati medi dei rapporti di prova effettuati nell'ambito di applicazione del PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE.			