



Linea carne fresca Coalvi
COSCIA PORZIONATA PER TAGLIATA

Rev. 1
del 16.09.2016

pag. 1/1

SCHEDA TECNICA

| | | |
|--|--|--|
| TIPOLOGIA PRODOTTO | CARNE FRESCA BOVINA CONFEZIONATA SOTTOVUOTO | |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | COSCIA PORZIONATA PER TAGLIATA | |
| INGREDIENTI | Carne di bovino adulto Razza Piemontese | |
| MACELLATO IN | Stabilimento Operti, IT 1631 M, Centallo (CN) | |
| PREPARATO IN | Laboratorio Carni + Compral, IT Q203V CE, Cuneo | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07, Protocollo Tecnico Regione Piemonte) | Colonie aerobiche mesofile Escherichia Coli Salmonella sp Listeria monocytogenes | <1x10 ⁶ ufc/g <1x10 ² ufc/g Assente/25 g <100 ufc/g |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE DI RIFERIMENTO | Assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali | |
| CARATTERISTICHE FISICHE DI RIFERIMENTO | Assenza di corpi estranei | |
| SHELF LIFE | 20 gg nella confezione originale | |
| ETICHETTATURA Reg 1760/00, DM 876 16/01/2015 | Capi nati, allevati, macellati e sezionati in Italia Etichettatura volontaria Disciplinare Aut. Min IT007ET | |
| ALLERGENI Direttiva CE 68/07 | Assenti | |
| MODALITÀ CONFEZIONAMENTO | Imballaggio primario: Sacchetto per sottovuoto | |
| | Imballaggio secondario (eventuale): Cartone | |
| TRASPORTO E STOCCAGGIO | Temperatura 0°C a +4°C | |
| UTILIZZO | Da consumarsi previa cottura | |
| CONTROLLO QUALITÀ PRODOTTI | I prodotti derivano da lavorazioni svolte in accordo alla normativa cogente e all'applicazione di specifiche norme di autocontrollo. Tali procedure, volte ad assicurare la qualità del prodotto e dei processi di lavorazione attuati, sono inserite nel Piano della Qualità e nel Manuale HACCP, che gestiscono i controlli in allevamento, il trasporto degli animali vivi, la macellazione e la lavorazione delle carni con i relativi controlli, l'eventuale confezionamento, lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti. | |

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI