

Codice e descrizione su etichetta	01171 – FETTINE S/V F. BOVINO ADULTO	
Descrizione prodotto	Polpa di bovino adulto porzionata a fettine confezionata sottovuoto	
Composizione – Ingredienti	Carne di bovino inf. ai 24 mesi refrigerata	
Caratteristiche dell'animale	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CEE
	Stabilimento Sezionamento	ITALIA – CARNIMARCHE SRL BOLLO: IT 2937 S CE
Confezionamento	Tipologia	SOTTOVUOTO
Imballaggio	Materiali	SACCHETTI IN POLIETILENE PER ALIMENTI conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Confezione	CONFEZ. DA 5 KG
	Imballaggio esterno	SCATOLA PER ALIMENTI COMPONIBILE 20 KG A PERDERE
Etichettatura	Secondo normativa vigente Reg CE 1760/2000	

Stato fisico	REFRIGERATO
Temperatura/conservazione	DA 0° A 4 °C
Temp. Trasporto	DA 0° A 4 °C
SHELF LIFE	21 gg
Modalità di consumo	PREVIA COTTURA

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA MACINATA
	Consistenza	COMPATTA, PASTOSA A GRANA FINE
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA
Caratteristiche Chimico microbiologiche* (*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo.	Microorganismi mesofili aerobi 30°C	< 2.000.000 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	< 50 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
	Sostanze inibenti	Assenti
	Grassi	Tra 1 % e 6%
Dichiarazione Allergeni	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
	Allergeni presenti nello stabilimento	Nessuno
	I seguenti allergeni sono dichiarati dai nostri fornitori <u>solo potenzialmente</u> presenti in alcuni ingredienti utilizzati nel prodotto.	Latte, glutine, soia, uova, sedano, anidride solforosa, arachidi.
OGM	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM	

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP