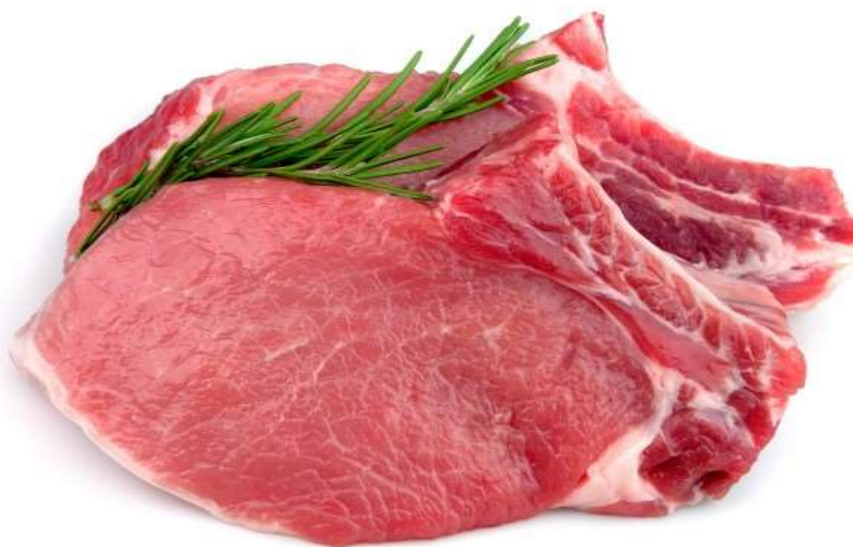


descrizione



Denominazione articolo e/o codice		20015 BRACIOLA DI SUINO	
Descrizione articolo/ingredienti		Le carni derivano dalla macellazione di suini nati, allevati e macellati in Italia . Il prodotto è ottenuto dal sezionamento manuale del taglio anatomico.	
OGM e/o allergeni		ASSENTI	
Modalità di confezionamento		SOTTOVUOTO E CARTONATO	
Imballaggio	primario/peso	SOTTOVUOTO	KG 0,20/circa
	secondario/peso	CARTONE	KG 2,50/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		21 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 glucoronidasi +		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.			