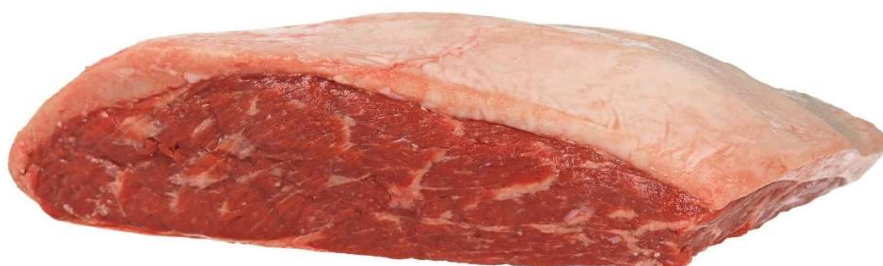


descrizione



Denominazione articolo e/o codice		03263 PUNTA DI SOTTOFESA	
Descrizione articolo/ingredienti		Le carni derivano dalla macellazione di bovini nati, allevati e macellati in Italia . Il prodotto è ottenuto dal sezionamento manuale del posteriore del bovino .	
OGM e/o allergeni		ASSENTI	
Modalità di confezionamento		SOTTOVUOTO E CARTONATO	
Imballaggio	primario/peso	SOTTOVUOTO	KG 2,00/circa
	secondario/peso	CARTONE	KG 10,00/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		40 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.			