



SCHEDA PRODOTTO : NOCE BOV. AD. S/V

Informazioni sul Prodotto

Provengono da animali di 1° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, macellati in regime di Autocontrollo. Il pezzo viene ricavato dal disosso e sezionamento della coscia bovino.

Destinazione d'uso

Per ulteriore lavorazione da parte dei clienti per prodotti sezionati e prodotti a base di carne
 Il prodotto è destinato al consumatore finale, e va consumato previa accurata cottura
 Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE, ODORE E SAPORE TIPICI DI SPECIE

Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche

Microorganismi Mesofili : < 2'000'000 ufc/g
E. Coli O157H: assente in 25g
Listeria Monocytogenes : nei limiti di legge
Salmonella : assente in 25g
OGM : assenti
Allergeni: assenti

Caratteristiche Nutrizionali (Valori Medi per 100g)

Valore Energetico Kj
Proteine g
Carboidrati g
di cui Zuccheri g
Grassi g
di cui Saturi g
Sale g

Residui di contaminanti, fitofarmaci, antibiotici, tireostatici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge

Imballaggio e Confezionamento

Peso Singolo Pz : 5 kg ca.
N° Pz. x Conf. : 1
Peso Conf. : 5 kg ca.
N° Conf. x Cassa : 4
Peso Cassa : 20 kg ca.
Tipo Conf. : sottovuoto
Tipo Imballaggio : cartone
Casse x Strato :
Strati x Pallet :
Etichettatura : conforme alle leggi vigenti
Cod.EAN13 : /

Codice Prodotto

BV604

Barcode



Conservazione e Conservabilità

Temperatura di Conservazione : da 0° C a +4° C
Temperatura di Trasporto : da 0° C a +4° C
Shelf life : 30 gg se sottovuoto

Codici Confezioni Assimilati

CODICE	DESCRIZIONE	PESO CONF.KG	CONF. x CASSA	PESO CASSA

Per Approvazione RGA

Rino Dal Fior

Rev 02 del 02/02/21