



SCHEDA PRODOTTO : STINCO POST. SPUNT. VITELLO S/V

Informazioni sul Prodotto

Taglio anatomico ricavato dal disosso della coscia del bovino. 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 sezionamento della coscia del vitello.

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

Caratteristiche Organolettiche

COLORE, ODORE E SAPORE TIPICI DI SPECIE

Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche

Caratteristiche Nutrizionali (Valori Medi per 100g)

Microorganismi Mesofili :	< 2'000'000 ufc/g	Valore Energetico	Kj
E. Coli O157H	assente in 25g	Proteine	g
Listeria Monocytogenes :	nei limiti di legge	Carboidrati	g
Salmonella :	assente in 25g	di cui Zuccheri	g
OGM :	assenti	Grassi	g
Allergeni :	assenti	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

Codice Prodotto

Peso Singolo Pz : 2 - 2,5 kg c.a.
N° Pz. x Conf. : 1
Peso Conf. : 2 - 2,5 kg c.a.
N° Conf. x Cassa : 10
Peso Cassa : 20 kg c.a.
Tipo Conf. : sottovuoto
Tipo Imballaggio : Cartone
Casse x Strato :
Strati x Pallet :
Etichettatura : conforme alle leggi vigenti
Cod.EAN13 : \

VI702

Barcode



Conservazione e Conservabilità

Codici Confezioni Assimilati

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

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

Per Approvazione RGA

Rino Dal Fior

00 del 22/03/2022