

	Scheda Tecnica Prodotto Noce di bovino adulto biologico Sottovuoto	Rev. 0 del 18/07/2026 [Virginia Sandri]
---	---	--

FOTO PRODOTTO	DESCRIZIONE	
	 IT-BIO-007 Agricoltura ITALIA	
	CARATTERISTICHE SENSORIALI	
	COLORE	Rosso vivo
	CONSISTENZA	Soda
ODORE	Assenza odori anomali	

INGREDIENTI	carne di bovino adulto biologico
--------------------	----------------------------------

ALLERGENI NEL PRODOTTO	ASSENTI
-------------------------------	----------------

ALLERGENI NEL SITO PRODUTTIVO	ASSENTI
--------------------------------------	----------------

OGM	In riferimento ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n. 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da OGM.
------------	---

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Carica batterica mesofila: $\leq 1 \cdot 10^6$ ufc/g
Enterobatteriacee $\leq 1 \cdot 10^3$ ufc/g
E. Coli: ≤ 100 ufc/g
Salmonella spp.: Non rilevato/25 g
Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g
PARAMETRI CHIMICI: $A_w > 0.97$; pH = 5.4 - 5.7 ;
contaminanti ai sensi del Reg. UE 915/2023 consolidato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato Sottovuoto
SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE	30 giorni
SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA	20 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C
MODALITA' TRASPORTO	Automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti

Salumificio Sandri Srl - Bollo UE IT 2276 P
Via Provinciale dei Tre Comuni - 56040 Montescudaio (PI) Tel/Fax 0586/650242