BP FOOD 1950 s.r.l.
via Colonie, 13
42013 Salvaterra di Casalgrande (RE) - Italia
tel. 0522-996055 - fax 0522-849075
P.IVA 00608750352 - REA 142457/RE
Capitale Sociale € 5.000.000 i.v.

Articolo / Article	*ROAST-BEEF BOV.AD.CANADA FRESCO*
CAY00002	*BEEF STRIPLOIN CANADA*
Variante / Variant	*Rev 1. Ultima modifica / Last update*
-	*14/08/26 15:08*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Descrizione etichetta **Label description**	ROAST-BEEF BOVINO ADULTO CANADA FRESCO BEEF STRIPLOIN CANADA
EAN13	2630634
GTIN/UCC	98005318116288
Shelf life	90 giorni/days
Norme di conservazione **Conservation methods**	CONSERVARE -1,5°C +2°C Store at a temperature between -1,5 and +2 °C. To be consumed after cooking
Indicazioni di consumo **Directions for use**	Da consumarsi previa cottura To be consumed after cooking
Produttore o operatore del settore **Manufacturer or operator**	Beretta Farms
Packaging **Packaging**	Busta sottovuoto / Cartone Vacuum Bag / Box
Origine **Origins**	Canada

IMMAGINE PRODOTTO / PRODUCT IMAGE



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO / LOGISTIC AND PACKAGING INFORMATION

Unità di misura **Unit of measure**	KG
Pezzi per unità **Pieces per unit**	1,000
Pezzi per cartone **Pieces per box**	3
Cartoni per bancale **Box per pallet**	70
Peso medio per unità **Average unit weight**	4,9000

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Descrizione **Description**	Roastbeef di bovino hormone free adulto ripulito dal grasso in eccesso e dal cordone Beef striploin hormone free, excess fat removed, backstrap off, 0x1

INGREDIENTI E ALLERGENI / INGREDIENTS AND ALLERGENS

Ingredienti **Ingredients**	
Allergeni **Allergens**	Nessun allergene No Allergenes
MOCA	Dichiarazione di conformità MOCA dei materiali Declaration of conformity of MOCA materials
OGM	Dichiarazione di assenza OGM Declaration of absence of OGM

BP FOOD 1950 s.r.l.
via Colonie, 13
42013 Salvaterra di Casalgrande (RE) - Italia
tel. 0522-996055 - fax 0522-849075
P.IVA 00608750352 - REA 142457/RE
Capitale Sociale € 5.000.000 i.v.

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Valori Indicativ/ indicative valuesi:
CBMT < 10^6 ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS < 100 ufc/g
ESCHERICHIA COLI < 100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES Assente in 25 g
SALMONELLA SPP Assente in 25 g

VALORI SENSORIALI / Sensory characteristics

Caratteristiche sensoriali del prodotto

Colore: colore tipico della carne fresca privo di alterazioni cromatiche o imbrunimenti anomali.
Odore: odore tipico del prodotto assenza di sentori acidi .
Aspetto: superficie compatta e omogenea, assenza di essudati anomali o disidratazione evidente.
Consistenza: soda ed elastica al tatto, tipica del prodotto fresco.
Stato di conservazione: conforme ai requisiti di freschezza e corretta conservazione.
Sensory characteristics of the product

Color: Typical color of fresh meat, free from abnormal discoloration or browning.
Aroma: Typical product odor, no acidic overtones.
Appearance: Compact and homogeneous surface, no abnormal exudates or obvious dehydration.
Texture: Firm and elastic to the touch, typical of a fresh product.
Storage status: Complies with freshness and proper storage requirements.

/