

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

2/10/23 Pag. 1

CODICE ARTICOLO.....: T00346 ROASTBEEF/P 3 C S/O 6+BOVINO ADULTO

CODICE EAN..... 210446

LINGUA....:

All.-721-1 Rev. 3 DATA REVISIONE 19/04/2010

Denominazione prodotto ROASTEBEEF/P 3C S/O 6KG + BOVINO ADULTO

Codice articolo CCC T00346

Provenienza POLONIA

Categoria / razza o tipo genetico BOVINO ADULTO

Materia prima utilizzata QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

Tipologia e lavorazione prodotto ROASTBEEF TAGLIATO A 3 COSTE, SENZA INTERCOSTA, CON BORDO LATERALE,

SGRASSATO E PULITO.

Tipologia confezionamento MERCE CONFEZIONATA IN SOTTOVUOTO

Dettagli confezionamento IMBALLO SECONDARIO CARTONE

Dati logistici 4 CARTONI PER STRATO / 10 STRATI / 40 CARTONI TOTALI

Colore: assenza di colorazioni anomale .

Odore: tipico, assenza di odori anomali .

Sapore: tipico, assenza di sapori anomali .

Codifica del lotto NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

Microrganismi a 30°C (ufc/g) < 1.000.000 Escherichia Coli (ufc/g) < 500 ASSENTE Salmonella spp. (ufc/25g) < 1.000 Listeria monocytogenes (ufc/g) Enterobatteriacee (ufc/g) < 5.000 Stafilococchi coagulasi + (ufc/g) < 1.000 Acqua libera Aw > 0.98 рΗ 5.5 - 5.9

Residui CONTAMINANTI CHIMICI (ES.FITOFARMACI, FARMACI, ANTIBIOTICI, ORMONI

, METALLI PESANTI) SECONDO NORMATIVA.

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

Confezionamento/imballo primario (mis. in mm) SACCO TERMORETRAIBILE 300X800

Pezzi per imballo primario 1 Pz

Imballo esterno/secondario (mis.Lxlxh in mm) COPERCHIO VERDE 4/P 15H







SCHEDA TECNICA ARTICOLO

2/10/23 Pag. 2

CODICE ARTICOLO.....: T00346 ROASTBEEF/P 3 C S/O 6+BOVINO ADULTO

CODICE EAN..... 210446

LINGUA....:

Pezzi per imballo secondario 2 Pz
Peso medio unitario singolo pezzo (kg) 6,500
Peso medio per imballo (kg) 13,000 Kg.
Shelf Life 50 gg

Temperatura di conservazione Carne fresca conservare a 0/+4 gradi C

CARATTERISTICHE VARIE

Condizioni d'uso e utilizzo previsto DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.

Allergeni ASSENTI

OGM NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI DEL REG.(CE) N. 1829/2003 E N.

1830/2003

Glutine IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE

Data ultima Rev Scheda Tecnica 02/10/2023
Revisionato da UFFICIO QUALITÀ



