

**CODICE ARTICOLO.....: T00142**                    **FILETTO/P BOVINO ADULTO**  
**CODICE EAN.....: 210244**

**LINGUA.....:**

All.-721-1 Rev. 3	DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto	FILETTO POLONIA BOVINO ADULTO
Codice articolo CCC	T00142
Codice INDICOD e GTIN CCC	210244
Provenienza	POLONIA
Categoria / razza o tipo genetico	A BOVINO ADULTO
Età alla macellazione	12 - 30 MESI
Materia prima utilizzata	QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO
Tipologia e lavorazione prodotto	FILETTO SGRASSATO E PULITO CON CORDONE
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	.
Tipologia prodotto	SEMILAVORATO
Codifica del lotto	NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

Carica Mesofila (ufc/g)	m = 100.000    M = 1.000.000    n = 5    c = 2
Escherichia Coli (ufc/g)	m = 50    M = 500    n = 5    c = 2
Salmonella spp. (ufc/25g)	ASSENTE
Listeria Monocytogenes (MPN/g)	m = 11, M = 110, n = 3, c = 2
Campylobacter (ufc/g)	< 10
Yersinia enterocolitica (ufc/g)	ASSENTE
Enterobatteriacee (ufc/g)	< 1000
Stafilococchi coagulasi + (ufc/g)	< 1000
Acqua libera Aw	0,98 - 0,99
pH	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 250X600



**CODICE ARTICOLO.....: T00142                    FILETTO/P BOVINO ADULTO**  
**CODICE EAN.....: 210244**

**LINGUA.....:**

Pezzi per imballo primario                    1 Pz  
Imballo esterno/secondario (mis.Lxllxh in mm)    COPERCHIO VERDE 4/P 15H  
Pezzi per imballo secondario                    4 Pz  
Peso medio unitario singolo pezzo (kg)        3,400  
Peso medio per imballo (kg)                    13,600 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  
Allergeni    ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.  
OGM    ASSENTI  
Data ultima Rev Scheda Tecnica                NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI REG. (CE) n 1829/2003 E 1830/2003  
Revisionato da                                      02/02/2018  
    UFFICIO QUALITÀ

