

CATEGORIA PRODOTTO

CARNE BOVINA CONGELATA

DENOMINAZIONE DI VENDITA		FESA BOVINO CONGELATA
CODICE DI VENDITA		
INGREDIENTI		CARNE BOVINA
OGM		ASSENTI
ALLERGENI		ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE		I prodotti arrivano al nostro stabilimento in mezzene o posteriori di bovini di età inferiore ai 30 mesi, e le successive lavorazioni avvengono nel massimo rispetto delle buone prassi igieniche, tali misure risultano necessarie per garantire i prodotti sia dal punto di vista igienico – sanitario che per la tutela della salute del consumatore e per salvaguardare la qualità merceologica del prodotto. . Il congelamento del prodotto avviene tramite specifica procedura
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		SACCHI IN SOTTOVUOTO, IDONEI AI CONTATTI CON ALIMENTI
IMBALLAGGIO	PRIMARIO	SACCHETTO(400X600 – 500X700)
	SECONDARIO	CARTONE(58X41X18) CASSA PLASTICA(20X59X39)
DESTINAZIONE D'USO		DA SEZIONARE
MODALITÀ D'USO		CONSUMARE PREVIA COTTURA
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Il prodotto va conservato a temperature di $\leq -18^{\circ} \text{C}$
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO		CONGELATO TEMPERATURA $\leq -18^{\circ} \text{C}$
PERIODO DI CONSERVAZIONE		540 giorni dalla data di confezionamento
METODO DI DISTRIBUZIONE		CON AUTOMEZZI PROPRI MANTENUTI A TEMPERATURA $\leq -18^{\circ} \text{C}$
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO		CONGELATO TEMPERATURA $< -18^{\circ} \text{C}$
CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE		
Profilo microbiologico		
Escheria coli		< 500 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i> coagul.+		< 100 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>		Assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Assente/25 g

ETICHETTATURA	Ciascun taglio è etichettato, sull'etichetta compaiono informazioni relative alla rintracciabilità del prodotto:
	Descrizione articolo
	Marca auricolare / Codice tracciabilità
	Origine: nato, ingrassato, macellato, sezionato
	Numero lotto
	Codice a barre
	Data di confezionamento e data di scadenza
	Temperatura di conservazione
	Indicazioni per l'uso

NOTE: