

## CATEGORIA PRODOTTO

## CARNE VITELLO SOTTOVUOTO

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>		<b>NODINO VITELLO CON OSSO SV</b>
<b>CODICE DI VENDITA</b>		
<b>INGREDIENTI</b>		CARNE BOVINA
<b>OGM</b>		ASSENTI
<b>ALLERGENI</b>		ASSENTI
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>		I prodotti arrivano al nostro stabilimento in carcasse o selle di bovini di età inferiore a 8 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.
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>		SACCHI IN SOTTOVUOTO, IDONEI AI CONTATTI CON ALIMENTI
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>PRIMARIO</b>	SACCHETTO(350X650)
	<b>SECONDARIO</b>	CARTONE(58X41X18) CASSA PLASTICA(20X59X39)
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>		DA SEZIONARE
<b>MODALITÀ D'USO</b>		CONSUMARE PREVIA COTTURA
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>		il prodotto va conservato a temperature di 0 / +4°C
<b>MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO</b>		REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C
<b>PERIODO DI CONSERVAZIONE</b>		25 giorni dalla data di confezionamento
<b>METODO DI DISTRIBUZIONE</b>		CON AUTOMEZZI PROPRI MANTENUTI A TEMPERATURA ≤ + 4° C
<b>CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO</b>		REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C
<b>CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE</b>		
<b>Profilo microbiologico</b>		
Escheria coli		< 500 ufc/g
Staphylococcus aureus coagul.+		< 100 ufc/g
Salmonella spp.		Assente/25 g
Listeria monocytogenes		Assente/25 g

<b>ETICHETTATURA</b>	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: