

	Scheda Tecnica Prodotto Macinato scelto bovino adulto	Rev. 0 del 01/02/2018
---	---	----------------------------------

FOTO PRODOTTO	DESCRIZIONE	
		
	CARATTERISTICHE SENSORIALI	
	COLORE	Rosso vivo
	CONSISTENZA	Soda
ODORE	Assenza odori anomali	

INGREDIENTI	Carne di bovino adulto. Tenore di materia grassa inferiore al 20%. Rapporto tessuto connettivo/proteine della carne inferiore a 15.
--------------------	---

ALLERGENI NEL PRODOTTO	ASSENTI
-------------------------------	----------------

ALLERGENI NEL SITO PRODUTTIVO	ASSENTI
--------------------------------------	----------------

OGM	In riferimento ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n. 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da OGM.
------------	---

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica mesofila: 5,0*10 ⁵ ufc/gr	
Coliformi totali/Enterobatt.(solo bovino): <2000 ufc/gr	
E. Coli: 1,0x10 ² ufc/gr	
Listeria monocytogenes: Assente / 25 gr	
Salmonella spp.: Assente / 25 gr	

CLIENTE	NOME PRODOTTO			COD. INT.	PLU	EAN VASC/CT		ETICHETTA
GI.PA. 2004 S.R.L.	Macinato scelto bovino adulto			TFBP01041	0	2401458/2401458		11
DIMENSIONI CONFEZIONE (Codice: 550BH)	LUNGHEZZA	230	mm	DIMENSIONI CARTONE (Tipo:)		LUNGHEZZA		mm
	LARGHEZZA	145	mm			LARGHEZZA		mm
	ALTEZZA	55	mm			ALTEZZA		mm

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vaschetta confezionata in atmosfera protettiva
-------------------------	--

SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE	8 giorni
SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA	7 giorni
SHELF-LIFE DOPO APERTURA IMBALLO	2 giorni

NR PEZZI PER CONFEZIONE	/	PESO NETTO CONFEZIONE	0,35 Kg
NR CONFEZIONI PER CARTONE	/	PESO NETTO CARTONE	
NR CARTONE PER STRATO	/	NR STRATI PER PALLET	/
ALTEZZA MAX PALLET	150 Cm		

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Libero Servizio
-------------------------	-----------------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C
------------------------------	------------

MODALITA' TRASPORTO	Automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti
---------------------	--