



Codice:

14072

Descrizione:

B.A. MUSCOLO POST. S/O KG 2,5 S/V F IT..

DENOMINAZIONE DI VENDITA

B.A. MUSCOLO POSTERIORE NAZIONALE S/O SV

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Muscolo posteriore bovino adulto

Categoria: A

Stato ingrasso: 2-3

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Nato, allevato e macellato in Italia

ALLERGENI

Assenti

Glutine: assente

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: < 6 dopo 24h dalla macellazione

Cadmio: < 0,05 mg/kg

Piombo: < 0,100 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes: n=3 m=11 M=110 c=2

Salmonella spp: Assente in 25 g

Staphilococcus aureus: < 100 ufc/g

CMM: < 2000000,0 ufc/g

E.COLI: < 100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio.

Consistenza: tipica della carne priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse.

Odore: gradevole, tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli.

Sapore: tipico della carne

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 488 kJ 117 kcal

Grassi: 3,4 g

di cui acidi grassi: 0 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 21,5 g

Sale: 0,06 g

OGM

Assenti

MODALITÀ DI UTILIZZO	Consumare previa cottura.
CONSERVAZIONE	Conservare tra 0 e +4°C, non forare la confezione.
TMC (DURABILITÀ)	35 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sottovuoto termoretraibile ad alta barriera
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	peso medio: 2,5 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.1 pz
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 2048 S CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	98052469541032
NOMENCLATURA COMBINATA	02012090
DATA REVISIONE FORNITORE	12/04/2022