



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