



**Codice:**

**22017**

**Descrizione:**

**B.A. NOCE A CUORE CEE BIOLOGICA S/V.....**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**STATO DI INGRASSAMENTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione. Le carni utilizzate sono sottoposte alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale e ai controlli in fase di accettazione

NOCE BOVINO ADULTO BIOLOGICO  
2-3

Categoria D

Animale nato, allevato e macellato in paesi CEE

Assenti

pH 6 dopo 24 ore dalla macellazione

Cadmio < 0,050 mg/kg

Piombo < 0,10 mg/kg

Acqua 75,4 g

Carica microbica totale: < 2.000.000 ufc/g

E. Coli: < 100 ufc/g

S. Aureus: < 100 ufc/g

Salmonella: assente in 25 g

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

Aspetto esterno: colore rosso tipico della carne cruda,

grasso con colore bianco avorio

Sapore : tipico della carne

Consistenza: al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse

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

Valori medi per 100 g di prodotto

Grassi 2,3 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Carboidrati 0 g -di cui zuccheri 0 g -di cui amido 0 g Proteine 21,3 g Fibra 0 g Potassio 337 mg Sodio 40 mg Ferro 1,3 mg Calcio 4 mg Fosforo 200 mg Tiamina 0,10 mg Riboflavina 0,17 mg Niacina 5 mg
<b>CONSERVAZIONE</b>	Tra 0° e 4° C
<b>TMC</b>	35 gg dal confezionamento
<b>TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE</b>	Confezionamento sottovuoto in materia termoretraibile ad alta barriera
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	1 pezzo
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 32 cartoni
<b>DATA REVISIONE SCHEDA</b>	Rev. 3/2019 confermata il 19/03/2021