



**Codice:**

**50679**

**Descrizione:**

**B.A. MACINATO X SUGO KG1 S/V F MAS.COAL.**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	B.A. MACINATO X SUGO KG1 S/V F MAS.COAL.
<b>ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Carne macinata di bovino adulto di razza Piemontese "Masle" Classe A
<b>ETÀ ANIMALE ALLA MACELLAZIONE</b>	Età 12/24 mesi
<b>INGREDIENTI</b>	Bovino adulto
<b>ALLERGENI</b>	Assenti (Reg. CE 1169/2011)
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica batterica totale: $\leq 5.000.000$ ufc/g Escherichia Coli: $\leq 500$ ufc/g Salmonella spp.: non rilevabile in 25 g
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colorazione, odore e consistenza caratteristici della carne macinata bovina fresca
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Grassi: 10,80 g Proteine: 20,7 g Rapporto collagene/proteine: 16 g
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Da consumarsi previa cottura
<b>CONSERVAZIONE</b>	0°/+2°C
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	0°/2°C
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	15 giorni dalla data di confezionamento
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sottovuoto in sacco di plastica termoretrattile modello Cryovac
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	3 kg
<b>BOLLO CEE</b>	IT007ET - IT 9 304L CE
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	02012090
<b>STABILIMENTO DI MACELLAZIONE</b>	La macellazione avviene presso lo stabilimento di Niella Belbo (n. di riconoscimento CE: F7X2L)
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Sezionamento e lavorazione presso Loc. San Bovo, Via Statale 60, Cossano Belbo (CN) Macellazione presso Loc. Piani 9, 12050 Niella Belbo (CN)
<b>DATA REVISIONE SCHEMA</b>	Revisione 3 01/09/2020

**DATA REVISIONE SCHEDA**

Integrazione 22/09/2023

Confermata 15/06/2023