



Codice:

50679

Descrizione:

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

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

DATA REVISIONE SCHEDA

Integrazione 22/09/2023

Confermata 15/06/2023