

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

1/02/22 Pag. 1

CODICE ARTICOLO.....: 209118 POLPETTE 15GR BOVINO GELO 1 KG
CODICE EAN.....: 209118

LINGUA.....:

All.-721-1 Rev. 3	DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto	POLPETTE 15 GR BOVINO GELO DA 1 KG
Codice articolo CCC	209118
Codice EAN CCC	209118
Provenienza	CE
Categoria / razza o tipo genetico	BOVINO ADULTO
Materia prima utilizzata	PRODOTTO REALIZZABILE CON PROCESSO CERTIFICATO HALAL ED ETICHETTATO CON LOGO HALAL ITALIA
Tipologia e lavorazione prodotto	RIFILATURE OTTENUTE DAL DISOSSO DEL QUARTO POSTERIORE ED ANTERIORE D BOVINO ADULTO
Tipologia confezionamento	PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO SUGERLATA
Dettagli confezionamento	PRIMA MACINATURA SEGUITA DA SNERVATURA
Dati logistici	FLOW PACK
Forma	IMBALLO SEONDARIO CARTONE
Colore: assenza di colorazioni anomale	8 CARTONI PER STRATO / 12 STRATI / 96 CARTONI TOTALI
Odore: tipico, assenza di odori anomali	SFERICA
Sapore: tipico, assenza di sapori anomali	.
Codifica del lotto	NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

Carica Mesofila (ufc/g)	< 5.000.000
Escherichia Coli (ufc/g)	m = 500 M = 5.000 n = 5 = 2
Salmonella spp. (ufc/25g)	ASSENTE
Listeria Monocytogenes (MPN/g)	m = 11, M = 110, n = 5, c = 2
Enterobatteriacee (ufc/g)	< 10.000
Stafilococchi coagulasi + (ufc/g)	< 1.000
Acqua libera Aw	0,98 - 0,99
pH	5,5 - 5,9
Residui	CONTAMINANTI CHIMICI (ES.FITOFARMACI, FARMACI, ANTIBIOTICI, ORMONI , METALLI PESANTI) SECONDO NORMATIVA.

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

Confezionamento/imballo primario (mis. in mm) CONFEZIONE IN FLOW-PACK



