



SCHEDA TECNICA PREPARATO DI CARNE

Pagina:
1 di 1

| | |
|--|---|
| <u>Definizione del prodotto:</u> | CARNE DI BOVINO INTERA CONGELATA |
| <u>Codice interno del prodotto:</u> | 027000; 027500; 036000; 046000 |
| <u>Presentazione (unità di vendita):</u> | Unità intere per scatola |
| <u>Istruzioni di conservazione:</u> | ≤ -18°C |
| <u>Vita utile:</u> | 18 mesi |
| <u>R.S.G N°:</u> | CE 10.17938/B |

INGREDIENTI

Carne di bovino, acqua, sale, proteina del latte, stabilizzanti (E-407, E-415), antiossidanti (E-300, E-301, E-331)

Indicazioni supplementari*:

Contiene proteina del latte.

*Secondo il regolamento RD 1334/1999, modificato da: RD 2220/2004

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: CONGELATO. Colore, odore e sapore: CARATTERISTICO. Tatto: TIPICO

CRITERI MICROBIOLOGICI

| <u>Determinazione:</u> | <u>Valore stabilito**:</u> | <u>Metodo di analisi:</u> |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Stafilococco coagulasi + | < 1,5x10 ³ UFC/g | UNE EN ISO 6888-1:1999/amd 1:2003 |
| Salmonella spp. | Assenza / 10 g | UNE EN ISO 6579:2003 |
| Escherichia coli B | < 1,5x10 ³ UFC/g | ISO 16649-2:2001 |
| Glucuronidasi + | | |

**Secondo il regolamento CE 2073/2005

Si realizzano analisi di questo prodotto nei LABORATORIOS ANABIOL, SA.

CONFEZIONE E TRASPORTO

Presentazione Prodotto confezionato sottovuoto e in scatole di cartone. Pallettizzazione finale delle scatole

Etichettatura: Secondo la legislazione vigente

Trasporto: In veicoli isotermici in condizioni igieniche soddisfacenti. Si deve rispettare la stiva e l'ordine all'interno del veicolo. Mantenere a una temperatura ≤ -18°C

OSSERVAZIONI