

<b>Codice e descrizione su etichetta</b>	<b>01171 – FETTINE S/V F. BOVINO ADULTO</b>	
<b>Descrizione prodotto</b>	Polpa di bovino adulto porzionata a fettine confezionata sottovuoto	
<b>Composizione – Ingredienti</b>	Carne di bovino inf. ai 24 mesi refrigerata	
<b>Caratteristiche dell'animale</b>	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CEE
	Stabilimento Sezionamento	ITALIA – CARNIMARCHE SRL BOLLO: IT 2937 S CE
<b>Confezionamento</b>	Tipologia	SOTTOVUOTO
<b>Imballaggio</b>	Materiali	SACCHETTI IN POLIETILENE PER ALIMENTI conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Confezione	CONFEZ. DA 5 KG
	Imballaggio esterno	SCATOLA PER ALIMENTI COMPONIBILE 20 KG A PERDERE
<b>Etichettatura</b>	Secondo normativa vigente Reg CE 1760/2000	

<b>Stato fisico</b>	REFRIGERATO
<b>Temperatura/conservazione</b>	DA 0° A 4 °C
<b>Temp. Trasporto</b>	DA 0° A 4 °C
<b>SHELF LIFE</b>	21 gg
<b>Modalità di consumo</b>	PREVIA COTTURA

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA MACINATA
	Consistenza	COMPATTA, PASTOSA A GRANA FINE
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA
<b>Caratteristiche Chimico microbiologiche*</b>  (*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo.	Microorganismi mesofili aerobi 30°C	< 2.000.000 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	< 50 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
	Sostanze inibenti	Assenti
	Grassi	Tra 1 % e 6%
<b>Dichiarazione Allergeni</b>	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
	Allergeni presenti nello stabilimento	Nessuno
	I seguenti allergeni sono dichiarati dai nostri fornitori <u>solo potenzialmente</u> presenti in alcuni ingredienti utilizzati nel prodotto.	Latte, glutine, soia, uova, sedano, anidride solforosa, arachidi.
<b>OGM</b>	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM	

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP