

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CODONEPICANHA SCOTTONA ANGUS SV	
		SCHEDA TECNICA REV. 30/04/2021

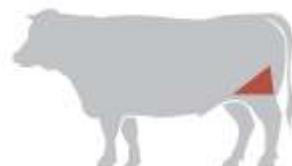
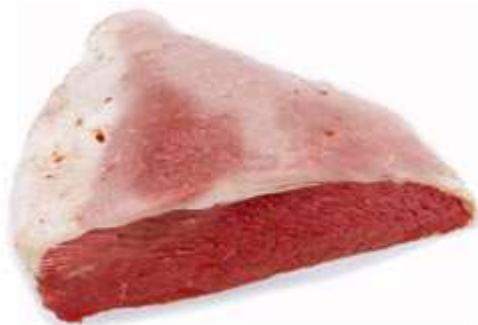
SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione prodotto	<u>CODONEPICANHA SCOTTONA ANGUS SV</u>
Denominazione Legale	Carne di Scottona di Bovino Adulto
Codice Articolo	097315
Produttore	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1-64027 Sant' Omero (TE)
Stabilimento di produzione	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Stabilimento di confezionamento	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Tipologia di prodotto	Carne Fresca
Modalità di conservazione:	Conservare tra 0 - 4 °C
Vita totale del prodotto (espresso in giorni):	45 giorni
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Allergeni assenti

COMPOSIZIONE

Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore della scottona, caratterizzato dalla sua forma triangolare e dalla presenza di uno strato di grasso spesso almeno un centimetro che ricopre completamente una delle superfici.

IMMAGINE PRODOTTO



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CODONEPICANHA SCOTTONA ANGUS SV	
		SCHEDA TECNICA REV. 30/04/2021

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite	Unità di Misura
Carica Batterica totale a 30° C	$\leq 10^7$ ufc /g	ufc/g
Coliformi totali/Enterobacteriaceae	$\leq 10^4$ ufc/g	ufc/g
Escherichia coli	$\leq 10^3$ ufc/g	ufc/g
St. Aureus	$\leq 10^4$ ufc/g	ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g
Salmonella spp	Assente	in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SENSORIALI

Aspetto:	Tipico del prodotto fresco
Odore:	Gradevole, tipico della carne fresca, assenza di odori sgradevoli
Consistenza:	Soda, elastica tipica del prodotto fresco, compatta e tenera al taglio
Colore	Rosso tipico della carne cruda

CONFEZIONAMENTO

Peso singolo pezzo	1.5 circa kg
Numero pezzi per Confezione	un pezzo per confezione
Confezionamento:	Sottovuoto: Sacco barriera termoretraibile a contatto con l'alimento
Imballo primario:	Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011 e successivi aggiornamenti.
Imballo secondario	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Modalità di consumo:	Previa accurata cottura