

BELLINI MICHELE & FIGLI SRL Antegnate (BG)		SCHEDA TECNICA CONTROFILETTO BOVINO ADULTO			Reparto/Area: RA	
TITOLO: SCHEDA TECNICA PRODOTTO					Pag.: 1/1	
Preparata:	SGQ	Verificata:	RPRO	Approvata:	DIR	Rev. 13
Distribuita:	SGQ			Data.	30 marzo '15	

Descrizione generale del prodotto

Carni fresche di bovino sezionate e toelettate, confezionate in sottovuoto.

Ingredienti

Unicamente carne di bovino adulto fresca (90% carne e 10% grasso).

Modalità di utilizzo

Da consumarsi previa accurata cottura.

Modalità di conservazione



Temperatura di conservazione	0°C/+4°C
Termine di conservazione	Da consumarsi entro 45 giorni dalla data di confezionamento

Caratteristiche microbiologiche

Carica mesofita totale non lattica	ufc/g	(Target < 500.000)	(Limite < 5.000.000)
Escherichia coli	ufc/g	< 100	
Stafilococchi coagulasi positiva	ufc/g	< 100	
Salmonella		Assente in 25 g	
Listeria M.		O.M. del 07.12.93 se prodotto da consumarsi cotto per sua natura o riportato in etichetta	
		11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore	Rossastro
Odore	Caratteristico della carne bovina fresca
Consistenza	Compatta e morbida

Caratteristiche chimiche

Le carni bovine presentano un intervallo di pH da 5,5 a 6,5.

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Nutrienti U.M.	Valore
Energia Kcal	106,0
Energia Kj	443,5
Proteine	21,3
Lipidi	2,3
Glucidici disponibili	0,0

Identificativo del prodotto

Presenza di etichetta che identifica il nome dell'azienda, l'indirizzo della sede produttiva, il marchio identificativo, il nome del prodotto, lo stato fisico, la modalità di conservazione, le informazioni obbligatorie previste per le carni bovine, il lotto, la data di confezionamento, la data di scadenza.