

**SCHEDA TECNICA ARTICOLO**

15/06/22 Pag. 1

**CODICE ARTICOLO.....: V00019**                      **FILETTO VITELLO**  
**CODICE EAN.....: 270019**

**LINGUA.....:**

All.-721-1 Rev. 3    DATA REVISIONE 19/04/2010  
Denominazione prodotto                                      FILETTO VITELLO  
Codice articolo CCC    V00019  
Provenienza    UE  
Categoria / razza o tipo genetico                              VITELLO  
Età alla macellazione    INFERIORE A 8 MESI  
Materia prima utilizzata    SELLA VITELLO  
Tipologia e lavorazione prodotto                              FILETTO SGRASSATO E PULITO  
Tipologia confezionamento                                      MERCE CONFEZIONATA IN SOTTOVUOTO  
Dettagli confezionamento    IMBALLO SECONDARIO CARTONE  
Dati logistici    4 CARTONI PER STRATO / 10 STRATI / 40 CARTONI TOTALI  
Colore: assenza di colorazioni anomale                      .  
Odore: tipico, assenza di odori anomali                      .  
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)    < 1.000.000  
Escherichia Coli (ufc/g)    < 500  
Salmonella spp. (ufc/25g)    ASSENTE  
Listeria Monocytogenes (MPN/g)                                      m = 11    M = 110    n = 3    c = 2  
Enterobatteriacee (ufc/g)    < 5.000  
Stafilococchi coagulasi + (ufc/g)                                      < 1.000  
Acqua libera Aw    > 0,98  
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)              SACCO TERMORETRAIBILE 200X600  
Pezzi per imballo primario    1 Pz  
Imballo esterno/secondario (mis.Lxlxh in mm)              CART. 4 P/C S 560\*360\*150



**SCHEDA TECNICA ARTICOLO**

15/06/22 Pag. 2

**CODICE ARTICOLO**.....: **V00019**  
**CODICE EAN**.....: **270019**

**FILETTO VITELLO**

**LINGUA**.....:

Pezzi per imballo secondario 12 Pz  
Peso medio unitario singolo pezzo (kg) 1,200  
Peso medio per imballo (kg) 14,400 Kg.  
Shelf Life 50 gg  
Temperatura di conservazione Carne fresca in sottovuoto conservare a 0/+4 gradi C

**CARATTERISTICHE VARIE**

Condizioni d'uso e utilizzo previsto

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.

Allergeni

ASSENTI

OGM

NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI REG (CE) n. 1829/2003 E 1830/2003

Glutine

IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE

Data ultima Rev Scheda Tecnica

09/06/2022

Revisionato da

UFFICIO QUALITÀ

