

	SPECIFICA DI QUALITA'	SCHEDA PRODOTTO Aggiornamento 09.10.08
	CARNE DI VITELLO S.V.	

SCHEDA TECNICA

DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROPONENTE	
Denominazione/Nome	Bugin srl
Indirizzo	Via delle industrie 10
Città	30036 Santa Maria Di Sala (VE)
Telefono, Fax	Tel 041/486.177 fax 041486.415
Impianto di macellazione e sezionamento	Bollo 403 M
Altre informazioni	Dal 2004 in possesso di un disciplinare di etichettatura facoltativa: IT064ET approvato dal MIPAF.

METODO PRODUTTIVO

- Sezionamento alla temperatura di 8°- 10°C in sala a temperatura controllata;
- Confezionamento sottovuoto in buste termoretraibili di polietilene per alimenti multistrato barrierato;
- Etichettatura ed imballaggio in cartoni;
- Stoccaggio in cella a 0/+4°C;

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CARNE DI VITELLO
PRESENTAZIONE	SOTTOVUOTO
STATO FISICO	FRESCO
INGREDIENTI	CARNE BOVINA

CONSERVAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	MANTENERE FRA 0°C e +4°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	40 GIORNI.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO

- Buste termoretraibili di polietilene per alimenti multistrato barrierato