



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione 1
SETTEMBRE 2008**CARNE DI BOVINO ADULTO
BIOLOGICO**

Pagina 1 di 2

Descrizione	47612 - NOCE BOVINO ADULTO BIO F.	
Composizione – Ingredienti	Carne bovina disossata proveniente da capi di età compresa tra i 18 e i 24 mesi	
Certificazione	Prodotto biologico, certificato da Istituto Mediterraneo di Certificazione (DM MIRAAP n. 9697172 del 18/12/1996 - Reg. CE 834/07).	
Caratteristiche dell'animale	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CEE
	Stabilimento/sezionamento	ITALIA – CARNEBIO SRL BOLLO 2793 S CEE
Confezionamento	Tipologia	SOTTOVUOTO
Imballaggio	Materiali	SACCHETTI IN POLIETILENE PER ALIMENTI
	Unità	PER TAGLIO ANATOMICO
	Materiali	CARTONE DA CIRCA 20 KG A PERDERE
Etichettatura	SECONDO NORMATIVA VIGENTE	

Stato fisico	REFRIGERATO
Temperatura/conservazione	DA 0° A 4 °C
Temp. Trasporto	DA 0° A 4 °C
SHELF LIFE	30 gg per I tagli anatomici 23 gg per i tagli porzionati

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione 1
SETTEMBRE 2008**CARNE DI BOVINO ADULTO
BIOLOGICO**

Pagina 2 di 2

Modalità di consumo

PREVIA COTTURA

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA
	Consistenza	COMPATTA
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA
Caratteristiche Chimico microbiologiche	Carica batterica totale	< 3.000.000 ufc/g
	Anaerobi s .r.	< 50 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria m.	Assente su 25 g
	Sostanze inibenti	Assenti
	Grassi	Tra 1 % e 8%

Emessa da:

Responsabile Controllo Qualità

Verificata ed Approvata

Responsabile HACCP