



SCHEMA TECNICA

Revisione del 01.01.2010



MACINATO PURO DI MANZO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto: 2009

Confezionato in **Buste Nypol** per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) sottovuoto
Imballo secondario in scatola AMERICANA 577x382x150

Il macinato di manzo viene ricavato dalla tritura (spessore 6 mm) della muscolatura epischeletrica sia dall' anteriore sia dal posteriore del bovino. Si tratta di prodotto fresco confezionato successivamente in sottovuoto.

I criteri di composizione ed etichettatura delle carni macinate sono conformi al Reg. (CE) n° 1162/2009 del 30 novembre 2009, in quanto il tenore di materia grassa è inferiore al 20% e il rapporto tra tessuto connettivo/proteine della carne è minore del 15%.

Ingredienti	Carne di bovino biologica (vedi Reg. CE N.834/2007, Reg. N. 889/2008 e Reg. CE 1760/2000)
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosso vivo Odore: delicato di carne bovina Consistenza: tenera
Valore nutrizionale per 100 g <small>*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"</small>	Valore energetico: 108 Kcal – 450 KJ Proteine: 21,5 g Carboidrati: 0 g Grassi: 2,4 g
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Dichiarazione allergeni	Nessuno
Corpi estranei	Assenti
Modalità di trasporto	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
Shelf Life	Giorni 8 nelle confezioni integre
Conservazione	Temperatura: ≤ 2 ° C (Regolamento CE N. 853/2004) Umidità: 45 – 75 %
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezatura	Confezioni sottovuoto da 2 kg circa