



# 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%.

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