



Brio S.P.A. div. F.G.V.  
Via Sommacampagna n.63  
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del 10 1 2011

Denominazione prodotto	<b>CARNE BOVINA</b>	<b>Da Agricoltura biologica</b>
Taglio	Fesa - macinato.	
Categoria animale	Bovino adulto.	
Codice prodotto	5 3 5 0 0 0 2 0	
Codice ean	/	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>	
Organismo di Controllo	ICEA.	

Ingredienti	Carne bovina.		
Allergeni*	Assenti.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di carne bovina fresca.	
	Consistenza	Macinata.	
	Colore	Rosso, tipico della carne bovina fresca.	
	Odore	Caratteristico di carne bovina.	
	Sapore	Caratteristico di carne bovina.	
Caratteristiche del taglio	Taglio che occupa interamente la regione della coscia.		
Shelf life	8 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).		
Conservazione	A temperatura < 2°C.		
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono presenti particolari istruzioni.		
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.		

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	> 0,99
	Grasso s.s.	/ %	pH	5 - 7

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	75,2 g	Carboidrati	0 g
	Proteine	21,8 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	1,0 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	0 g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	531 KJ
	di cui polinsaturi	/ g		127 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Busta in materiale plastico per alimenti.		
	Tecnologia	Sottovuoto.		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg circa		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	1		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.