



BIO - COSCIO BOVINO ADULTO S/O TOSCANO

COD. ART. BBT403

mod. 7.2.1.02
rev. 1 del 04.12.14

IMMAGINE DEL PRODOTTO

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

**Salumificio Gerini S.p.a.**

Viale Hanoi 50 - 50065 - Pontassieve - FI-

Telefono + 39 055 8368559 - 8315207

Fax + 39 055 8368397

e-mail: info@gerinisp.com

CARATTERISTICHE GENERALI

Denominazione dell'alimento	BIO - COSCIO BOVINO ADULTO S/O TOSCANO		Etichetta brand di vendita	Salumificio Gerini S.p.a.	
Codice ean			Aliquota IVA	10%	
Descrizione	Coscia di bovino adulto ottenuta dal posteriore dell'animale, carni certificate Biologico.				
Peso indicativo:		Peso a confezione:		Unità di vendita:	a peso (Kg)
CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE			CARATTERISTICHE TECNICHE		
TMC					
Data di scadenza	20 gg. Sottovuoto		Dimensioni		
Temperatura conservazione	A temperatura di +0°/+4°C		Provenienza	TOSCANA	
Temperatura conservazione a confezione aperta	In frigorifero a max +4°C		Confezionamento	Sottovuoto	

INGREDIENTI

Carne bovina bio origine: Italia

Allergeni presenti (Dir. 2003/89/CE)	<u>Assenti</u>		
Dichiarazione O.G.M.	In azienda non vengono utilizzati prodotti geneticamente modificati		
MODALITÀ DI CONSUMO	Da consumarsi dopo completa cottura	DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo .

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conforme ai limiti di legge Reg. CE 853/2004 e 2073/2005 e ss.mm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto interno	Colore rosso brillante/ Roseo/Sierosità lieve/Grasso assente		
Struttura	Compatta		
Sapore			
Odore	Tipico della carne ben conservata		
CARATTERISTICHE DI TRASPORTO	Alimentare	TEMPERATURA TRASPORTO	Automezzo con controllo temperatura conforme a normative vigenti. Temperatura al cuore max + 7°C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto				
Assenza beta-agonisti / PCB / Estrogeni inibenti	Valore energetico Kcal (Kj)	---	Carboidrati g	---	
	Proteine g	---	Grassi Totali g	---	
Zuccheri g	---	Acidi grassi saturi g	---	Sale g	---

NORMATIVA DI RIFERIMENTO	NUMERO BOLLO CE
Reg. CE 853/04	IT 1612 S CE

Data	Redatto da R.A.Q.	Approvato da D.G.
20/05/2024 16:29		