

Caratteristica	Descrizione
Nome del prodotto	MAGATELLO BOVINO FILIERA CORTA TOSCANO
Materia prima	Bovino Categoria SEUROP A, E, B, D macellato presso le seguenti strutture: BOLLO CEE IT1309M
Filiera / Razza	Bovino nato e allevato in Toscana come da tracciabilità del Passaporto anagrafe bovina
Caratteristiche e proprietà del prodotto	Tagli magro del posteriore Colore: Rosso chiaro, Bianco paglierino per le parti grasse Consistenza: soda al tatto
Coloranti	NON PRESENTI
Conservanti	NON PRESENTI
Aromi / spezie	NON PRESENTI
Modalità di consumo	Da usare previa accurata cottura prima del consumo
Modalità di trasporto e conservazione	Trasportato con automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti da 0°C a + 4 °C Conservare a temperatura da 0°C + 4°C con confezion e integra
Shelf Life	20 giorni dalla data di sezionamento/confezionamento
Pezzatura	Confezioni sottovuoto di peso variabile
Etichettatura e confezione	Confezionato sottovuoto in quantità di peso e pezzi variabili su richiesta del cliente Etichetta a norma di legge.
Destinazione d'uso	Vendita al dettaglio, ingrosso, ristorazione, ristorazione collettiva
Analisi chimiche e microbiologiche	Microrganismi mesofili/CBT (valori guida) < 100.000ufc/1g Escherichia coli (valori guida): 0-500 ufc/1 g Staphylococcus aureus (valori guida): 0-500 ufc/1g Salmonella: assente/25 g Lysteria monocitogenes: assente/25 g Non presenti allergeni
Controlli Speciali per la distribuzione	Controlli standard della temperatura e integrità confezione

Caratteristica	Descrizione
Nome del prodotto	SOTTOFESA BOVINO FILIERA CORTA TOSCANO
Materia prima	Bovino Categoria SEUROP A, E, B, D macellato presso le seguenti strutture: BOLLO CEE IT1309M
Filiera / Razza	Bovino nato e allevato in Toscana come da tracciabilità del Passaporto anagrafe bovina
Caratteristiche e proprietà del prodotto	Tagli magro del posteriore Colore: Rosso chiaro, Bianco paglierino per le parti grasse Consistenza: soda al tatto
Coloranti	NON PRESENTI
Conservanti	NON PRESENTI
Aromi / spezie	NON PRESENTI
Modalità di consumo	Da usare previa accurata cottura prima del consumo
Modalità di trasporto e conservazione	Trasportato con automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti da 0°C a + 4 °C Conservare a temperatura da 0°C + 4°C con confezion e integra
Shelf Life	20 giorni dalla data di sezionamento/confezionamento
Pezzatura	Confezioni sottovuoto di peso variabile
Etichettatura e confezione	Confezionato sottovuoto in quantità di peso e pezzi variabili su richiesta del cliente Etichetta a norma di legge.
Destinazione d'uso	Vendita al dettaglio, ingrosso, ristorazione, ristorazione collettiva
Analisi chimiche e microbiologiche	Microrganismi mesofili/CBT (valori guida) < 100.000ufc/1g Escherichia coli (valori guida): 0-500 ufc/1 g Staphylococcus aureus (valori guida): 0-500 ufc/1g Salmonella: assente/25 g Lysteria monocitogenes: assente/25 g Non presenti allergeni
Controlli Speciali per la distribuzione	Controlli standard della temperatura e integrità confezione