

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

9/10/15 Pag. 1

CODICE ARTICOLO.....: 209019 HAMBURGER BOV. 100 GR GELO P/FISSO
CODICE EAN.....: 209019

LINGUA.....:

All.-721-1 Rev. 3	DATA REVISIONE 19/04/2010
Denominazione prodotto	HAMBURGER BOVINO 100 GR GELO PESO FISSO PREMIUM
Codice articolo CCC	209019
Codice EAN CCC	209019
Provenienza	CE
Categoria / razza o tipo genetico	A BOVINO ADULTO PRODOTTO REALIZZABILE CON PROCESSO CERTIFICATO HALAL ED ETICHETTATO CON LOGO HALAL ITALIA
Età alla macellazione	12 - 30 MESI
Materia prima utilizzata	RIFILATURE OTTENUTE DAL DISOSSO DEL POSTERIORE E ANTERIORE DEL BOVINO ADULTO
Tipologia e lavorazione prodotto	MACINATURA CON PIASTRA N. 8 SEGUITA DA SNERVATURA CON PIASTRA N. 4 PRODOTTO SURGELATO CON TECNOLOGIA IQF
Tipologia confezionamento	PRODOTTO CONFEZIONATO IN FLOW PACK A PESO FISSO
Dettagli confezionamento	IMBALLO ESTERNO CARTONE
Dati logistici	8 CARTONI PER STRATO / 12 STRATI PER PALLET / 96 CARTONI PER PALLET
Forma	ROTONDA
Peso singolo pezzo	CIRCA 100 GRAMMI
Colore: assenza di colorazioni anomale	.
Odore: tipico, assenza di odori anomali	.
Sapore: tipico, assenza di sapori anomali	.
Codifica del lotto	NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E MERCEOLOGICHE(D.P.R.n.309/98,Reg.(CE)2073/2005,O.M.7/12/93),E DI PREPARAZIONE

Carica Mesofila (ufc/gr)	m = 500.000 M = 5.000.000 n = 5 c = 2
Escherichia Coli (ufc/gr)	m = 50 M = 500 n = 5 c = 2
Salmonella spp. (ufc/25gr)	ASSENTE
Listeria Monocytogenes (ufc/25gr)	m = 11, M = 110, n = 5, c = 2
Campylobacter (ufc/gr)	< 10
Yersinia enterocolitica (ufc/gr)	ASSENTE
Enterobacteriaceae (ufc/gr)	< 1000
Stafilococchi coagulasi + (ufc/gr)	< 1000
Acqua libera Aw	0,98 - 0,99



SCHEDA TECNICA ARTICOLO

9/10/15 Pag. 3

CODICE ARTICOLO.....: 209019
CODICE EAN.....: 209019

HAMBURGER BOV. 100 GR GELO P/FISSO

LINGUA.....:

Revisionato da

FANTINATO NICOLE

