

**POSTERIORE DI BOVINO ADULTO DISSOSSATO S/V**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>POSTERIORE DI BOVINO ADULTO DISSOSSATO</b>	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore di bovino adulto. 11 tagli: ROASTBEEF, FILETTO, FESA, SOTTOFESA, <b>SCAMONE</b> , NOCE, MAGATELLO, CAMPANELLO, GIRETTO, CODONE, SPINACCINO	
<b>PRESENTAZIONE</b>	Confezionato sottovuoto	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Vendita all'ingrosso	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Es. da consumarsi previa cottura	
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	0°C / +4°C se fresco ≤ - 18°C se congelato	
<b>SHELF LIFE</b>	40 gg per fresco 24 mesi se congelato	
<b>ETICHETTATURA</b>	- Secondo Reg. CE 1760/00 - Secondo D.lgs 109/92 e successive modifiche	
<b>PROVENIENZA</b>	<b>NASCITA</b>	Paesi CEE
	<b>ALLEVAMENTO</b>	Francia o Italia
	<b>MACELLAZIONE</b>	Francia o Italia
	<b>SEZIONAMENTO</b>	Italia <b>2675S</b>
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	Cartone per alimenti
	<b>TARA CARTONE</b>	
	Il prodotto può anche essere consegnato in cassette in plastica.	
<b>SPEDIZIONE E TRASPORTO</b>	Il prodotto viene consegnato alla temperatura massima al cuore di +7°C per fresco, - 18°C per prodotto congelato in imballaggi di cartone avvolti in film plastico.	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (alla consegna del prodotto)	<b>Microrganismi a 30°C</b>	≤ 1.000.000 ufc/g
	<b>Escherichia coli β-glucuronidasi positivi</b>	≤100 ufc/g
	<b>Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C</b>	≤100 ufc/g
	<b>Anaerobi solfito-riduttori a 37°C</b>	≤100 ufc/g
	<b>Salmonella spp</b>	assente/25 g
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Secondo O.M. 7/12/1993
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali assenza di sostanze migranti dal materiale di confezionamento	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	assenza di corpi estranei colore rosso vivo, lievi venature di grasso, forme ben delineate	