



LISTINO TECNICO

Specialità Gastronomiche

FESA DI MANZO ALL'INGLESE "LA TRADIZIONE ORO"

Data scheda: 29/06/10

SCHEDA TECNICA

PROCESSO PRODUTTIVO

La carne viene messa in rete e aromatizzata, quindi cotta al forno. A cottura ultimata viene raffreddata, quindi confezionata in buste sottovuoto, pastorizzata e raffreddata ancora. Il prodotto viene a questo punto stoccato in frigorifero.

INGREDIENTI:

Manzo (fesa), sale, piante aromatiche, spezie, aglio.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

<i>Confezioni:</i>	<i>imballaggio</i>	<i>Shelf Life</i>	<i>Temp. Di conservazione</i>
buste cryovac-nylon	Scatola di cartone ondulato	45 gg dalla data di confezionamento	tra +1°C e +4°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)

<i>Carica Batterica Mesofila</i>	< 500.000 U.F.C./g
<i>Coliformi totali</i>	<100 U.F.C./g
<i>Escherichia Coli</i>	<10 U.F.C./g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<10 U.F.C./g
<i>Salmonella Spp.</i>	assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA:	equilibrato e speziato		
COLORE:	marrone scuro		
SAPORE:	profumato di spezie e caratteristico della carne cotta al forno		
ASPETTO:	regolare		
CONSISTENZA:	carne compatta ma morbida, tiene la fetta		
CODICE INTERNO	PESO NETTO	PESO	NR. PEZZI PER CT.
222520	3,5 kg. C.a.	SGOCCIOLATO	NR. CT PER PALLET
		/	2
			20

Codice interno prodotto: 510/11

- Codice Intra: 16025095