

SOTTOFESA DI MANZO ALL'INGLESE "LA TRADIZIONE ARGENTO"

Data scheda: 29/06/10

SCHEDA TECNICA

PROCESSO PRODUTTIVO

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

INGREDIENTI:

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

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

Confezioni:	imballaggio	Shelf Life	Temp. Di conservazione
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:		tipico della carne cotta al forno e con profumo di spezie		
COLORE:		marrone scuro		
SAPORE:		profumato di spezie e caratteristico della carne cotta al forno, equilibrato		
ASPETTO:		regolare		
CONSISTENZA:		carne compatta ma morbida, tiene la fetta		
CODICE INTERNO	PESO NETTO	NR. PEZZI	PERNR. CARTONI	PERNR. CT PER PALLET
EAN CODE		CT.	STRATO –NR STRATI	
222480	3,5 kg. C.a.	2	10 – 6 STRATI	20

Codice interno prodotto: 510/7

- Codice Doganale Intra per esportazione: 16025095
- bollo CE produttore: IT 1595 L

VOLUME NR 1 CARTONE DI 510/7: 0,170 M3

PESO INDICATIVO NR 1 CARTONE DI 510/7 (IL PESO E' VARIABILE): KG 7,5