
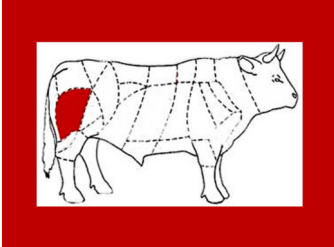




DESCRIZIONE ARTICOLO	<h2>FESA FRANCESE BOVINO ADULTO</h2>
	 
INGREDIENTI	CARNI DI BOVINO ETA' SUPERIORI A 12 MESI E INFERIORI A 30 MESI
ORIGINE	CE
ALLERGENI	ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE	Taglio ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione mediale della parte interna della coscia di bovino.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	SOTTOVUOTO
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	DA 0°C A +4°C
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO	DA 0°C A +4°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	MAX 30 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
METODO DI DISTRIBUZIONE	CON AUTOMEZZI PROPRI O CON AUTOTRASPORTATORI
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO	DA CONSERVARE DA 0°C A +2°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	CODICE NUMERICO	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	LIMITI DI CONFORMITA'	RIFERIMENTI
<i>Staphilococcus aureus</i>	500 UFC/g	Università degli Studi di Udine, Servizio Sanitario Friuli Venezia Giulia, 1997
<i>Escherichia coli</i>	500 UFC/g	
<i>Salmonella</i>	ASSENTE NELL'AREA ESAMINATA	Regolamento CE n. 2073/2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non oltre 11/g in 1 u.c.* (in caso di campionamento di 1 u.c.) Non oltre 110/g in 2 u.c.* (in caso di campionamento di 3 u.c.)	O.M. 7/12/1993