



<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	<h2>STINCO BOVINO ADULTO</h2>  
<b>INGREDIENTI</b>	<b>CARNI DI BOVINO ETA' SUPERIORI A 12 MESI E INFERIORI A 30 MESI</b>
<b>ORIGINE</b>	<b>CE</b>
<b>ALLERGENI</b>	<b>ASSENTI</b>
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	Taglio di carne di terza categoria. Il geretto/stinco può essere anteriore o posteriore e rappresenta lo stinco del bovino, privato del muscolo del polpaccio: comprende, quindi, una parte ossea, rappresentata dalla tibia. Utilizzato per la preparazione dell'osso buco.
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SOTTOVUOTO</b>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<b>DA 0°C A +4°C</b>
<b>MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO</b>	<b>DA 0°C A +4°C</b>
<b>PERIODO DI CONSERVAZIONE</b>	<b>MAX 30 GIORNI DALLA DATA DI</b>
<b>METODO DI DISTRIBUZIONE</b>	<b>CON AUTOMEZZI PROPRI O CON AUTOTRASPORTATORI</b>
<b>CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO</b>	<b>DA CONSERVARE DA 0°C A +4°C</b>

<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>	<b>CODICE NUMERICO</b>	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>PARAMETRI</b>	<b>LIMITI DI CONFORMITA'</b>	<b>RIFERIMENTI</b>
<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