



DESCRIZIONE ARTICOLO	<b>CARNE MACINATA SCELTA di BOVINO ADULTO</b>
<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>	Utilizzati tagli di carne di prima qualità, quali roastbeef e polpa magra. Il pezzo intero viene macinato attraverso apposito macchinario.
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>SACCHETTO SALVA FRESCHEZZA POLITENATO / VASSOIO POLISTIROLO CON PELLICOLA</b>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<b>DA 0°C A +2°C</b>
<b>MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO</b>	<b>DA 0°C A +2°C</b>
<b>PERIODO DI CONSERVAZIONE</b>	<b>MAX 24H DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO</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 – MODALITA' DI CONSUMO DEL PRODOTTO</b>	<b>DA CONSERVARE DA 0°C A +2°C E CONSUMARE PREVIA ACCURATA COTTURA</b>

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	CODICE NUMERICO		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
PARAMETRI	LIMITI DI CONFORMITA'		RIFERIMENTI
	m	M	
<i>Colonie aerobiche (n=5; c=2)</i>	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g	Regolamento CE n. 2073/2005
<i>Escherichia coli (n=5; c=2)</i>	50 ufc/g	500 ufc/g	
<i>Salmonella</i>	ASSENTE in 10 g (se cotta) ASSENTE in 25 g (se cruda)		
<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