



DESCRIZIONE ARTICOLO	<h2>MUSCOLO 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 di carne bovina di seconda categoria, si trova adiacente al geretto anteriore. Il muscolo è adatto a cotture prolungate.
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 +4°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	CODICE NUMERICO	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	LIMITI DI CONFORMITA'	RIFERIMENTI
<i>Staphylococcus 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