




DESCRIZIONE ARTICOLO	<p align="center">ROAST BEEF BOVINO ADULTO 8 COSTE</p> 
INGREDIENTI	CARNE DI BOVINO ETA' SUPERIORE A 12 MESI ED INFERIORE A 30 MESI
ORIGINE	CE
ALLERGENI	ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE	Lombata o roast beef, taglio derivante dal sezionamento del posteriore di bovino adulto. È costituito dai muscoli dorsali delle vertebre toraciche e lombari e dai rispettivi muscoli ventrali.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	FRESCO
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	DA 0°C A +2°C
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO	DA 0°C A +2°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	/
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