

Codice:

37554

Descrizione:

SUINO FILONE "ANT.FREE/BENESSERE" S/V...



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

SUINO FILONE TAGLIO BOLOGNA S/V

Rifilatura: nella regione vertebrale il taglio viene eseguito ventralmente a livello dei processi trasversi delle vertebre addominali e sacrali.

Muscoli: muscoli lungo spinoso, lungo dorsale, lungo costale (lonza) e tessuto adiposo esterno, prio della porzione ossea

Base ossea: assente

Spessore grasso: varia a seconda della genetica suina e dell'alimentazione utilizzate

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Da suini nati, allevati e macellati in Italia, provenienti da Filiera Animal Welfare (Benessere Animale)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 5,5 - 6,8

Assenza di anomalie tipo: ematomi, evidenza eccessiva di sangue

Residui di inibenti: entro i limiti imposti dalla normativa CE in vigore

Metalli pesanti: entro i limiti imposti dalla normativa CE in vigore

Contaminanti ambientali: entro i limiti imposti dalla normativa CE in vigore

Sostanze ormonali: entro i limiti imposti dalla normativa CE in vigore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: <= 50.000 ufc/g

Enterobacteriaceae: <= 500 ufc/g

Stafilococchi coagulasi +: <= 100 ufc/g

E. coli: <= 50 ufc/g

Salmonella spp: assente/25 g

Listeria m.: assente/25 g

E. coli O157H7: assente/25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo per le parti magre, bianco avorio per

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	quelle grasse Consistenza: compatta Odore: tipico della carne Refrigerazione a T<= +7°C
CONSERVAZIONE	
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	4,00 kg (peso medio)
CONTENUTO PER CARTONE	n. 5
BOLLO CEE	CE IT 304 M
NOMENCLATURA COMBINATA	02031990
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	VIA P.M. VIRGILIO 22, MARCARIA (MN)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 1 del 20/12/2020 Conf. 02/03/2021