

Codice:

57649

Descrizione:

B.A. NOCE BIOLOGICA -NAZIONALE- S/V.....



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

B.A. NOCE BIOLOGICA -NAZIONALE- S/V

Taglio nobile ricavato dalla coscia bovina disossata,
denominato noce

Categoria A/E/C

Conformazione O/R/U

2/3

STATO DI INGRASSAMENTO

ETÀ ANIMALE ALLA MACELLAZIONE

Età di macellazione: inf. 24 mesi

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Paese di nascita: Italia

Paese allevamento: Italia

Paese macellazione: Italia

ALLERGENI

Nessuno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: < 2.000.000 ufc/g

Anaerobi s.r.: < 50 ufc/g

Escherichia Coli: < 100 ufc/g

Stafilococchi coag.+ : < 100 ufc/g

Salmonella spp: assente su 25g

Listeria monocytogenes: assente su 25g

Sostanze inibenti: assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore tipico della carne cruda

Consistenza: compatta

Odore: tipico della carne cruda

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto:

Energia: 433 kJ / 103 kcal

Grassi: 1,80 g

di cui saturi: 0,60 g

di cui monoinsaturi: 0,59 g

di cui polinsaturi: 0,36 g

Proteine: 21,80 g

Sale: 0,275 mg

OGM

Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati

OGM	a partire da prodotti contenenti OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Consumare previa cottura Tagli adatti alla preparazione di arrosti e fettine di carne
CONSERVAZIONE	Da 0°C a 4°C
TMC (DURABILITÀ)	30 gg
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetti in polietilene - sottovuoto
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	peso medio 6,5 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1 pz
BOLLO CEE	IT 2937 S CE IT BIO 009
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	04407
CODICE A BARRE CARTONE	98032793270447
NOMENCLATURA COMBINATA	02012090
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via della Costituente 1, Fermo (FM)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. Agosto 2021 int. 05/10/2023 conf. 15/04/22