

SCHEDA TECNICA
SOTTOFESA DI VITELLO AL VAPORE

CODICI ARTICOLO - EAN

D087	GR.1500 CIRCA	SOTTOFESA DI VITELLO PER TONNATO	0001000001639
-------------	---------------	----------------------------------	---------------

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	secondo piatto a base di carne
DENOMINAZIONE DI VENDITA	sottofesa di vitello cotta al vapore
INGREDIENTI	sottofesa di vitello cotta al vapore
SHELF LIFE	20 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
CONFEZIONAMENTO	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PA12+PP50
LUOGO DI PRODUZIONE	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - campesan@campesan.it - lineapane@campesan.it

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico
CONSISTENZA	buona
SAPORE	caratteristico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/lg - < 500.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/lg - < 1.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/lg - < 10
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	UFC/lg - < 10
MUFFE	UFC/lg - < 1.000
LIEVITI	UFC/lg - < 1.000
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti/25g
SALMONELLE	assenti/25g

CARATTERISTICHE RESIDUALI

ENTRO I LIMITI DELLA NORMA VIGENTE

Prodotto in uno stabilimento che utilizza CEREALI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, LATTE, UOVA, SEDANO, SENAPE