

## SCHEDA TECNICA ARTICOLO

23/03/22 Pag. 1

**CODICE ARTICOLO.....: 209021**      **POLPETTE BOVINO GELO**  
**CODICE EAN.....: 209021**

**LINGUA.....:**

|                                           |                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| All.-721-1 Rev. 3                         | DATA REVISIONE 19/04/2010                                      |
| Denominazione prodotto                    | POLPETTE BOVINO GELO                                           |
| Codice articolo CCC                       | 209021                                                         |
| Provenienza                               | CE                                                             |
| Categoria / razza o tipo genetico         | BOVINO ADULTO                                                  |
| Materia prima utilizzata                  | RIFILATURE OTTENUTE DAL DISOSSO DELLA MEZZENA DI BOVINO ADULTO |
| Tipologia e lavorazione prodotto          | PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO SURGELATA      |
|                                           | MACINATURA SEGUITA DA SNERVATURA                               |
| Tipologia confezionamento                 | PRODOTTO CONFEZIONATO IN FLOW PACK                             |
| Dettagli confezionamento                  | IMBALLO SECONDARIO CARTONE                                     |
| Dati logistici                            | 8 CARTONI PER STRATO / 12 STRATI / 96 CARTONI TOTALI           |
| Peso singolo pezzo                        | CIRCA 30 GRAMMI                                                |
| Colore: assenza di colorazioni anomale    | .                                                              |
| Odore: tipico, assenza di odori anomali   | .                                                              |
| Sapore: tipico, assenza di sapori anomali | .                                                              |
| Codifica del lotto                        | NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE                        |

### PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

|                                   |                                                                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carica Mesofila (ufc/g)           | < 5.000.000                                                                                                 |
| Escherichia Coli (ufc/g)          | m = 500 M = 5000 n = 5 c = 2                                                                                |
| Salmonella spp. (ufc/25g)         | ASSENTE                                                                                                     |
| Listeria Monocytogenes (MPN/g)    | m = 11, M = 110, n = 5, c = 2                                                                               |
| Enterobatteriacee (ufc/g)         | < 10.000                                                                                                    |
| Stafilococchi coagulasi + (ufc/g) | < 1.000                                                                                                     |
| Acqua libera Aw                   | > 0,98                                                                                                      |
| pH                                | 5,5 - 5,9                                                                                                   |
| Residui                           | CONTAMINANTI CHIMICI (ES.FITOFARMACI, FARMACI, ANTIBIOTICI, ORMONI<br>, METALLI PESANTI) SECONDO NORMATIVA. |

### CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

|                                               |                    |
|-----------------------------------------------|--------------------|
| Confezionamento/imballo primario (mis. in mm) | SACCHETTO PLASTICA |
| Pezzi per imballo primario                    | 150 Pz             |



**SCHEDA TECNICA ARTICOLO**

23/03/22 Pag. 2

**CODICE ARTICOLO.....: 209021**      **POLPETTE BOVINO GELO**  
**CODICE EAN.....: 209021**

**LINGUA.....:**

Imballo esterno/secondario (mis.LxIxH in mm)      ART.11 37X30X12/134E POL/MAC  
Pezzi per imballo secondario      1 Pz  
Peso medio unitario singolo pezzo (kg)      0,030  
Peso medio per imballo (kg)      4,500 Kg.  
Shelf Life      730 gg  
Temperatura di conservazione      Prodotto surgelato conservare a -18 gradi C

**CARATTERISTICHE VARIE**

Condizioni d'uso e utilizzo previsto      DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA  
ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI.  
Ingredienti      Carne di bovino (89%), acqua, amido di patata, aromi naturali, sale, fibre vegetali da pisello, antiossidante: ascorbato di sodio.  
Allergeni      ASSENTI  
OGM      NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI REG. (CE) n. 1829/2003 E 1830/200  
Glutine      IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE  
PRODOTTI LICENZIATARIO DEL MARCHIO SPIGA BARRATA CONCESSO DALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA  
Data ultima Rev Scheda Tecnica      23/03/2022  
Revisionato da      UFFICIO QUALITÀ  
Valori Nutrizionali      INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: VALORI MEDI PER 100g - ENERGIA 1169 kJ / 282 kcal, GRASSI 20g di cui acidi grassi saturi 11g, CARBOIDRATI 1,9 di cui zuccheri 0g, PROTEINE 16g, SALE 1,8g

