



Scheda tecnica prodotto
Filetto di vitello bianco da latte

STPFRE607
Rev.00
del 01/01/2008
Pagina 1 di 1

Stabilimento di produzione:

Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.
Riconoscimento CEE per sezionamento carni rosse N. 911 F CE

Descrizione prodotto:

Stato fisico: carne fresca sezionata

E' la parte più nobile e pregiata dell'animale, che sta sotto la lombata. Consistendo in muscoli che, per la loro posizione, lavorano molto poco, la carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa.

Provenienza Germania

Caratteristiche microbiologiche:

E. Coli: <10 UFC/g
Salmonella SPP: Assente in 25 g
Listeria Monocitogenes: Assente in 25 g

Caratteristiche fisiche

Termine minimo di conservazione: 20gg

Peso per confezione: 1 Kg circa

Confezionamento: ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto con l'utilizzo di materiali di imballaggio conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

Modalità di consegna: il prodotto può essere consegnato in idonei imballi di cartone e trasportato con automezzo refrigerato; oppure nel caso in cui l'automezzo non sia a temperatura condizionata si conserva il prodotto in un contenitore a tenuta termica (polistirolo) e si garantisce il mantenimento della "catena del freddo" con l'ausilio di contenitori ghiacciati o ghiaccio secco.

Modalità di conservazione:

T 0/+4°C

Modalità d'uso:

da consumarsi cotto, si presta a diverse interpretazioni; la parte anteriore del filetto è adatta soprattutto per bistecche, quella centrale per medaglioni, e quella finale per filetti mignon e bocconcini.

Redatto in data: 01/01/2008
Firma RGQ:

Verificato in data: 01/01/2008
Firma DPR:

Approvato in data:
01/01/2008 Firma DGE: