LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI	**SCHEDA TECNICA**	**REV. 01** **DATA : 11/02/16**

Denominazione:	ART. IQF2104 MACINATO BOVINO GELO "R"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E MERCEOLOGICHE (Reg. (CE) 2073/2005, Reg.(CE) 2076/2005, OM 7/12/93), E DI PREPARAZIONE	
Classificazione in base al Reg. CE 853/2004	Preparazioni di carne
Salmonella in 5 u.c. da 10g	ASSENTE
Escherichia coli	Max 500 ufc/g in 3 u.c.; Max 5.000 ufc/g in 2 u.c.
Listeria monocytogenes	Max 11 ufc/g in 2 u.c.; Max 110 ufc/g in 3 u.c.
% grasso	< 20%
Rapporto collagene / proteine della carne	< 18 %
Taglio derivante	tagli bovini

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE			
Confezionamento		sacchetto per alimenti	
Imballo esterno / secondario		Cartoni	
Composizione per imballo		4 confezioni da Kg. 1,00 congelato I.Q.F.	
Peso per imballo		4 kg	
Tempo di conservazione	360 giorni	Temperatura di conservazione	- 18 ° C

Utilizzo	da consumarsi previa cottura
Ingredienti	carne bovina 99%, sale 1%

Redatto.....	**Approvato RGQ**.....