



LA SELEZIONE DI CASA VERCELLI

Revisione 02/02/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV LA MACINATA DI BOVINO ADULTO
DENOMINAZIONE ALIMENTO	<u>Preparazione di carne di bovino adulto pronta a cuocere</u>
EAN	8057681630363
CODICE ARTICOLO	RPP9240000
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI BOVINO ADULTO
BOLLO CE	IT 235 M CE
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	ITALIA
INGREDIENTI	Carne di bovino adulto 99%; Correttori di acidità: E 262 Acetato di sodio, E 331 Citrato di sodio, Antiossidante: E 300 Acido ascorbico, Estratto di barbabietola, Aromi. SENZA GLUTINE . Può contenere LATTE e UOVA
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche
CARATTERISTICHE CHIMICHE (carne di vitello)	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato in Atmosfera Protettiva (ATM)
PESO NETTO PER CONFEZIONE	400 g.
CONFEZIONI PER CARTONE	6
CARTONI PER PALLET	64
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a 0 / + 4°C.
SHELF LIFE	10 giorni
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Cuocere fino a 75°C a cuore e condire a piacere. Non indicato per allergici a latte e uova.
INDICAZIONI POST APERTURA	Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. È possibile congelare il prodotto confezionato entro la data di scadenza: consumare preferibilmente entro 3 mesi scongelando completamente prima dell'utilizzo.

Redatto da RGQ - Approvato da DIR - email: qualita@gruppovercelli.it
Vercelli S.p.A. s.s.230, n. 15 - 13030 Formigliana- (VC) P.I. 08697000019 Tel.0161877811 Fax 0161877820



PARAMETRI MICROBIOLOGICI* * garantiti sino a quando il prodotto è sotto la responsabilità della Vercelli spa; LIMITI ex Reg CE 2073/05 e smi o da parametri di autocontrollo	<table border="1"> <tr> <td>Microrganismi a 30°C</td> <td>1x10⁵</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriacee</td> <td>1x10³</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C e altre</td> <td>100</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C</td> <td>100</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente</td> <td>/10 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>assente</td> <td>/25 g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli β-glucuronidasi positivi</td> <td>< 1x10²</td> <td>ufc/g</td> </tr> </table>			Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g	Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C e altre	100	ufc/g	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g	Salmonella spp	assente	/10 g	Listeria monocytogenes	assente	/25 g	Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	< 1x10²	ufc/g			
	Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g																								
	Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g																								
	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C e altre	100	ufc/g																								
	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g																								
	Salmonella spp	assente	/10 g																								
	Listeria monocytogenes	assente	/25 g																								
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	< 1x10²	ufc/g																									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Valori medi per 100 g</td> <td>% AR* per 100 g</td> </tr> <tr> <td>Energia</td> <td>540 kJ/128 kcal</td> <td>6.4%</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>5.3 g</td> <td>7.6%</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi</td> <td>2.8 g</td> <td>14.0%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>1.87 g</td> <td>0.7%</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri</td> <td>0 g</td> <td>0.0%</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>18.37 g</td> <td>36.7%</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1.43 g</td> <td>23.8%</td> </tr> </table>			Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g	Energia	540 kJ/128 kcal	6.4%	Grassi	5.3 g	7.6%	Di cui acidi grassi saturi	2.8 g	14.0%	Carboidrati	1.87 g	0.7%	Di cui zuccheri	0 g	0.0%	Proteine	18.37 g	36.7%	Sale	1.43 g	23.8%
	Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g																								
	Energia	540 kJ/128 kcal	6.4%																								
	Grassi	5.3 g	7.6%																								
	Di cui acidi grassi saturi	2.8 g	14.0%																								
	Carboidrati	1.87 g	0.7%																								
	Di cui zuccheri	0 g	0.0%																								
	Proteine	18.37 g	36.7%																								
Sale	1.43 g	23.8%																									