

	Scheda tecnica prodotto	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	04159 – POLPA SPALLA CF 5 KG BOVINO ADULTO BIO NAZ	Scheda tecnica: aggiornamento 11.07.2025
		Pagina 1 di 2

Codice e descrizione articolo	04159 – POLPA SPALLA CF 5 KG BOVINO ADULTO BIOLOGICO	
Descrizione prodotto	Taglio ricavato dal disosso dell'anteriore bovino, lavorato in tranci o tagli da 5 kg circa, confezionati sottovuoto singolarmente in buste di plastica ad uso alimentare.	
Certificazioni	Prodotto Biologico, controllato e certificato da CCPB Srl, IT BIO 009 in base al REG (UE) 2018/848	
Caratteristiche dell'animale	Carne bovina ricavata da animali di origine Italiana di età inferiore ai 24 mesi, cat. A o E, classifica R/O/P, stato di ingrassamento 1/2/3.	
	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
Confezionamento	Stabilimento di produzione	ITALIA IT 2937/S CE
	Tipologia	SOTTOVUOTO
Imballaggio	Primario	- Sacchetti in Polietilene Conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Unità	Peso confezione/pezzo 5 kg circa
	Secondario	Scatola a perdere 10 kg circa (2 confezioni per cartone)

Stato fisico	REFRIGERATO
Temperatura/conservazione	DA 0° A 4 °C
Temp. Trasporto	DA 0° A 4 °C
SHELF LIFE	30 gg alla temperatura di massimo 4°C dalla data di produzione
Istruzioni d'uso	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato nel rispetto delle temperature e dei tempi consigliati. Non forare la confezione. Consumare previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA
	Consistenza	COMPATTA
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

	Scheda tecnica prodotto	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	04159 – POLPA SPALLA CF 5 KG BOVINO ADULTO BIO NAZ	Scheda tecnica: aggiornamento 11.07.2025
		Pagina 2 di 2

Caratteristiche Chimico microbiologiche (*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo produttivo. Sono perciò garantiti franco partenza dallo stabilimento Carnimarche, per merce confezionata, etichettata ed imballata secondo normativa di legge	Germi mesofili aerobi	< 1.000.000 ufc/g (Accettabili valori tra $10^6 < x < 10^7$)
	Anaerobi s.r.	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Non rilevabile su 25 g
	Listeria monocytogenes	< 1000 ufc/g
Contaminanti	Sostanze inibenti	Assenti
	Dichiarazione Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non viene trattato con Radiazioni ionizzanti. Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94
Dichiarazione allergeni	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
OGM	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM	

Emessa da:	Verificata ed Approvata
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP