

CARRE' C/O AFFETT. CONG. OVINO A. CT

Nome fornitore <i>Supplier Name</i>	Siciliani S.p.a. – S.P. Palo del colle- Bitonto		
Stabilimento di produzione / Bollo CE <i>Production site / N. CE</i>	Siciliani Spa - S.P. Palo Bitonto - 70027 Palo del Colle - Italia / CE IT 2829 M		
Denominazione legale di vendita <i>Legal name</i>	CARRE' C/O AFFETT. CONG. OVINO A. CT		
Descrizione articolo <i>Product description</i>	Carrè con osso, di ovino, affettato, congelato, in cartone		
Codice articolo Siciliani <i>Siciliani item code</i>	4324143		
Codice ean <i>Ean code</i>	8023684041437		
Codice ITF-14 <i>ITF-14 code</i>	98023684041430		
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Carne di Ovino <i>Ovine meat</i>		
Allergeni <i>Allergens</i>	N.P.		
Marchio <i>Brand</i>	N.P.		
Caratteristiche microbiologiche	Parametri	Limiti	Metodo
	CBT	1 * 10 ⁶ UFC/g	ISO 4833-1
	E. Coli	≤ 100 UFC/g	ISO 16649-2
	Salmonelle	Non rilevato in 25 g	ISO 6579-1
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Consistenza solida, privo di odori sgradevoli, colore roseo, aspetto tipico di carne fresca, privo di brina, privo di segni di scongelamento e ricongelamento. <i>Solid consistency, free from unpleasant odors, rosy color, typical appearance of fresh meat, free from frost, free from signs of thawing and refreezing</i>		
Modalità di vendita <i>Sales method</i>	Congelato <i>Frozen</i>		
Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Foglio plastico alimentare <i>Vegetable food sheet</i>		
Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>	Cassetta di cartone <i>Cardboard box</i>		
Smaltimento <i>Disposal</i>	Foglio alimentare LDPE04 – Raccolta plastica <i>Food sheet LDPE04 – Plastic collection</i>		

Cartone PAP 20 – Raccolta carta
Carton PAP 20 – Paper collection

Definizione del lotto e sistema di decodifica

Batch definition and decoding system

Sezione di lavorazione (codice lavorazione):
es. LC1709433 (lotto anno '17, set di lavorazione N° 9433 da inizio anno, riconducibile al lotto della materia prima lavorata) oppure: Protocollo/L. 125 (Giorno Calendario Giuliano)

*Machining section (machining code):
ex. LC1709433 (year 17 batch, processing set N ° 9433 from the beginning of the year, attributable to the batch of raw material processed) or: Protocol / L. 125 (Julian Calendar Day)*

Shelf life

Shelf life

2 anni

2 years

Peso medio

Medium weight

~ 5Kg/CT

Numero pezzi per imballo primario

Number of pieces for primary packaging

N.P.

Numero pezzi per imballo secondario

Number of pieces for secondary packaging

N.P.

Raccomandazioni di utilizzo

Recommendations to use

Conservare a temperatura -18 °C.
Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto
*Store at a temperature -18°C
To be consumed after careful and complete cooking at least 75 ° C at the heart of the product*

Categoria di destinazione

Destination category

Non ci sono categorie escluse dal consumo
There are no categories excluded from consumption
