

**CVW10023 - REALE BOV.AD.UR.Ang TACUAR.GFed FR**
**Variante -**
**Rev 1. Ultima modifica 14/05/26 11:12**
**INFORMAZIONI GENERALI**

|                                    |                                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------|
| Descrizione etichetta              | REALE BOVINO ADULTO UR.Ang<br>TACUAR.GFed FR |
| EAN13                              | 2960073                                      |
| GTIN/UCC                           | 98005318104551                               |
| Shelf life                         | 130 giorni                                   |
| Indicazioni di consumo             | consumarsi previa completa cottura           |
| Produttore o operatore del settore | Mafrig                                       |
| Packaging                          | Vacuum bag / box                             |
| Origine                            | Uruguay                                      |

**IMMAGINE PRODOTTO**

**INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Unità di misura      | KG    |
| Pezzi per unità      | 1,000 |
| Pezzi per cartone    | 2     |
| Cartoni per bancale  | 60    |
| Peso medio per unità | 5     |

**INGREDIENTI E ALLERGENI**

|           |                                                |
|-----------|------------------------------------------------|
| Allergeni | No allergeni                                   |
| MOCA      | Dichiarazione di conformità dei materiali MOCA |
| OGM       | Dichiarazione di assenza di OGM                |

**VALORI MICROBIOLOGICI**

Valori Indicativ/ indicative values:  
CBMT < 10<sup>6</sup> ufc/g  
STAFILOCOCCUS AUREUS < 100 ufc/g  
ESCHERICHIA COLI < 100 ufc/g  
LISTERIA MONOCYTOGENES Assente in 25 g  
SALMONELLA SPP Assente in 25 g

**VALORI SENSORIALI**

Caratteristiche sensoriali del prodotto

Colore: colore tipico della carne fresca, privo di alterazioni cromatiche o imbrunimenti anomali.  
Odore: odore tipico del prodotto, assenza di sentori acidi.  
Aspetto: superficie compatta e omogenea, assenza di essudati anomali o disidratazione evidente.  
Consistenza: soda ed elastica al tatto, tipica del prodotto fresco.  
Stato di conservazione: conforme ai requisiti di freschezza e corretta conservazione.  
Sensory characteristics of the product

Color: Typical color of fresh meat, free from abnormal discoloration or browning.  
Aroma: Typical product odor, no acidic overtones.  
Appearance: Compact and homogeneous surface, no abnormal exudates or obvious dehydration.  
Texture: Firm and elastic to the touch, typical of a fresh product.  
Storage status: Complies with freshness and proper storage requirements.



**BP FOOD 1950 s.r.l.**

via Colonie, 13

42013 Salvaterra di Casalgrande (RE) - Italia

tel. 0522-996055 - fax 0522-849075

P.IVA 00608750352 - REA 142457/RE

Capitale Sociale € 5.000.000 i.v.