

Articolo / Article CSE00111	PICANHA BOV.AD.URU GrainF ANG EC PICANHA BOV.AD.URU GrassF ANG CONG
Variente / Variant -	Rev 1. Ultima modifica / Last update 02/10/26 17:09

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION	
Descrizione etichetta Label description	PICANHA BOVINO ADULTO URU GrainF ANG CONG
EAN13	2567161
GTIN/UCC	98005318100881
Shelf life	giorni/days
Norme di conservazione Conservation methods	Conservare a -18°C. Da consumarsi previa completa cottura. Una volta scongelato non ricongelare. Store at a temperature below -18°C, To be consumed after cooking
Indicazioni di consumo Directions for use	Da consumarsi previa cottura To be consumed after cooking
Packaging	Busta sottovuoto / Cartone Vacuum Bag / Box
Origine Origins	UY

IMMAGINE PRODOTTO / PRODUCT IMAGE
 

INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO / LOGISTIC AND PACKAGING INFORMATION	
Unità di misura Unit of measure	KG
Pezzi per unità Pieces per unit	1,000
Pezzi per cartone Pieces per box	8
Cartoni per bancale Box per pallet	60
Peso medio per unità Average unit weight	1,5000

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION	
Descrizione Description	

INGREDIENTI E ALLERGENI / INGREDIENTS AND ALLERGENS	
Ingredienti Ingredients	
Allergeni Allergens	No allergeni No allergens
MOCA	Dichiarazione di conformità MOCA dei materiali Declaration of conformity of MOCA materials
OGM	Dichiarazione di assenza OGM Declaration of absence of OGM

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



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.

VALORI SENSORIALI / Sensory characteristics

Caratteristiche sensoriali del prodotto

Colore: colore tipico del prodotto, 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 the product, 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.

/