

SCHEDA TECNICA

DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROPONENTE	
Denominazione/Nome	Bugin srl
Indirizzo	Via delle industrie 10
Città	30036 Santa Maria Di Sala (VE)
Telefono, Fax	Tel 041/486.177 fax 041486.415
Impianto di macellazione e sezionamento	Bollo 403 M – 403 S

METODO PRODUTTIVO

Sezionamento alla temperatura di 8°- 10°C in sala a temperatura controllata ;
Confezionamento sottovuoto in buste termoretraibili di polietilene per alimenti multistrato barrierato ;
Etichettatura ed imballaggio in cartoni ;
Stoccaggio in cella a 0/+4°C ;

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	COLLO DI VITELLONE
D E N O M I N A Z I O N E COMMERCIALE	COLLO DI VITELLONE
INGREDIENTI	CARNE BOVINA
COLORE	ROSSO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	FRESCO

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

PEZZATURA INTERA	TIPO CONF.	PEZZI PER CONF.	PESO INDICATIVO PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO INDICATIVO PER CARTONE
da KG.19 a KG 22	Sottovuoto	1	kg. 20	n. 1	kg. 20

TIPO IMBALLO	PALLET CARTONI PER PIANO	PALLET CARTONI PER ALTEZZA	PALLET CARTONI TOTALI
CARTONI FONDO E COPERCHIO	4	8	32

CONSERVAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	MANTENERE FRA 0°C e +4°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	45 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE SE CONSERVATA IN CONFEZIONE INTEGRA E ALLA TEMPERATURA CORRETTA.

Verifica RGQ	Approvazione DIR

	SPECIFICA DI QUALITA'	Emissione 01 del 20/08/2007 Pagina PAGE * HEBREW1 n di 2
	COLLO VITELLONE SOTTOVUOTO	