

SCHEDA TECNICA 975409000
TAGLIATA AROMATIZZATA
BLACK ANGUS



AMBROSINI CARNI S.R.L.

Via San Domenico Savio n.62/64 - 24060 Brusaporto (BG)
Tel. 035/687576 - Fax: 035/683457 - P.IVA 03170570166
Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di:
AMBROSINI HOLDING S.R.L. con Sede in Brusaporto (Bg)
Via S.Domenico Savio n.62/64- N.Reg.Imp.BG 03148160165



Categoria di Prodotto

Preparato

Codice EAN

2271445

Conf.x Cart.:

6

Tara

0,006

Ingredienti

PREPARATO A BASE DI CARNE BOVINA

Ingredienti:carne bovina,pepe,ginepro,rosmarino.

Prodotto in un laboratorio in cui si utilizza glutine, latte, sedano.

Modi di cottura: in una teglia unire la carne con gli aromi e un goccio

d'olio d'oliva. Cuocere in forno a 230° per 15-20 minuti.

Oppure tagliare a listarelle, lavare e mettere in una teglia.

Condire con del rosmarino e olio d'oliva, rosolare qualche minuto a piacere.

BUON APPETITO!

Marchio CE

Preparato

Tipo Etichetta

No Trac.(10)

Qualità Unica

S

Giorni Scad.

21

ARTICOLO	UM	Tipo Comp.	Q.tà x Conf.	Tracciabilità da
053302100 NOCE BOVINO ADULTO C. S/V USA	KG	Costi Vari	0,280	Partita ATP
252219200 GINEPRO	KG	Costi Vari	0,001	Lotto
252324100 ROSMARINO FRESCO	KG	Costi Vari	0,001	Lotto
252219000 PEPE ROSA	KG	Costi Vari	0,001	Lotto
252219100 PEPE NERO	KG	Costi Vari	0,001	Lotto
243627600 VASCHETTA B6-20 PISANI	PZ	Materiale di Consumo	1,000	Lotto
243628300 BOBINE X SKIN HB 100 PISANI	KG	Materiale di Consumo	0,004	Lotto

CONFEZIONAMENTO

In atmosfera protettiva

UNITA' DI VENDITA:

A peso

MODALITA' DI TRASPORTO:

Mediante automezzo a temperatura controllata (0°/ +4°C)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C

ISTRUZIONI D'USO

Da consumarsi previa cottura

RINTRACCIABILITA':

Il prodotto è identificato mediante il numero di lotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.coli: $\leq 5 \times 10^2$ ufc/g

Stafilococchi coagulasi-positivi: $\leq 5 \times 10^2$ ufc/g

Salmonella spp.: assente in 10 g

La provenienza dei prodotti è puramente indicativa. Viene specificata nella creazione di ogni singolo lotto.

Data di emissione: maggio 09

Approvata da RHACCP

Rev.02