

<b>NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO</b> product and code name		1135/1137 - TAGLIATA DI BOVINO ADULTO GELO	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> name under which product is sold		CARNE DI BOVINO ADULTO CONGELATA (frozen beef)	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b> product description		<p>Bistecche singole di bovino adulto da 200 o 300 g confezionate in sacchetti di plastica sottovuoto e congelate.</p> <p>Prima della cottura si presenta compatto, nel colore tipico della carne congelata sottovuoto che lascia il posto ad un accentuato rosso acceso, se viene a contatto con l'aria per brevi periodi. Alla cottura presenta il colore caratteristico della carne cotta, un intenso aroma di carne, una buona succosità ed una giusta tenerezza.</p> <p><i>(single steak of beef from 200 or 300g vacuum-packed in plastic bags.</i></p> <p><i>Before cooking the meat is compact and it has the typical colour of frozen vacuum-packed meat, turning bright red after coming into contact with the air for a short time. On cooking it turns the typical colour of cooked meat, with an intense aroma of meat, good juiciness and the right degree of tenderness).</i></p>	
<b>INGREDIENTI</b> ingredients		Carne di bovino adulto (beef)	
<b>ORIGINE DELLE CARNI</b> country of origin of the meat	ITALIA (Italy)	<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b> Production plant hygiene approval number	IT P3V3A CE
<b>ALLERGENI ED OGM PRESENTI COME INGREDIENTE</b> allergens and OGM ingredients		NON PRESENTI NONE	
<b>ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> traces of allergens due to cross-contamination		NON PRESENTI NONE	
<b>INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA</b> information on allergens given on the label		/	

<b>MODO D'USO</b> <b>instructions for use</b>	Da consumare previa cottura ( <i>cook before eating</i> )		
<b>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER LA PREPARAZIONE RIPORTATE IN ETICHETTA</b> <b>information on preparation given to the consumer on the label</b>	Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato ( <i>do not refreeze once defrosted</i> )		
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b> <b>storage temperature</b>	-18°C	<b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b> <b>temperature during transportation</b>	-18°C
<b>TMC</b> <b>(minimum durability date)</b>	545gg (545 days)		
<b>CONFEZIONE (packaging):</b> 20 confezioni Monoporzione sottovuoto da 200g o 15 confezioni da 300g in scatole "Ca' del bove" da circa 4/4.5kg (20 unit vacuum-packed bags from 200g or 15 unit from 300g, in "ca' del bove" cardboard boxes from 4/4.5kg)			
<b>NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b> <b>Reference legislation</b>  Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie: Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:  <i>Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari</i> ( <i>Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs</i> )  <i>Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale</i> ( <i>Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin</i> )			
<b>IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA</b> <b>the product complies with the parameters laid down by the following regulations:</b>  <i>Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari</i> ( <i>Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs</i> )  <i>Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni</i> ( <i>Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions</i> )  <i>Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni</i> ( <i>Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions</i> )			