



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00
del 23/07/2024

CODICE ARTICOLO	506A1	
DESCRIZIONE	LOMBO IGP CON FILETTO SOTTOVUOTO V.B.A.C.	
LAVORAZIONE	Lombata di bovino in osso con filetto, tagliato a metà e confezionato sottovuoto. Certificato dal consorzio di tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale (V.B.A.C.)	
SPECIE	Bovino	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Bovino adulto	
CATEGORIA	--	
ORIGINE DELLA CARNE	Nato	Italia
	Allevato	Italia
	Macellato	Italia
	Sezionato	Italia
STATO FISICO	Fresco	
CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto	
SHELF LIFE	40	
CONSERVAZIONE	Vedere indicazioni in etichetta	
EAN PEZZO	--	
EAN CARTONE	--	
PESO MEDIO SINGOLO PEZZO (KG)	--	
PEZZI PER CARTONE	--	
TIPOLOGIA IMBALLO	--	
DIMENSIONI CARTONE (CM)	--	
PESO MEDIO CARTONE (KG)	--	
CARTONI PER STRATO	--	
STRATI PER PALLET	--	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori standard del nostro sistema aziendale di autocontrollo	Carica Batterica Totale 30°C (UFC/g)	<500.000
	Escherichia coli (UFC/g)	<100
	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<100
	Listeria monocytogenes (UFC/g)	<11
	Salmonella	Non rilevabile in 25 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Metalli pesanti	Limite da normativa vigente
	Diossine e PCB	Limite da normativa vigente
	Sostanze perfluoroalchiliche	Limite da normativa vigente
	Sostanze ad azione farmacologica	Limite da normativa vigente
	Sostanze ad azione ormonica, tireostatica e Beta-agonistica	Limite da normativa vigente
ALLERGENI	Il prodotto non contiene sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.	
OGM	Il prodotto, in quanto tale, è non OGM indipendentemente dalle modalità di allevamento degli animali da cui deriva e non sussiste il rischio di cross-contamination.	
FOTO		



CLAI S.c.a.

Sede legale: Via Gambellara 62/a, 40026 Sasso Morelli – Imola (BO) – Italy
Sede produttiva: Via S. Silvestro 178, 48018 - Faenza (RA) - Italy
Tel: 0546.646411 | Fax: 0542.646434 | www.clai.it
Cod. Fisc. 00317470375 | Part.IVA 00502551203