



# SCHEMA TECNICA



Rev. 00 del 25.11.2015

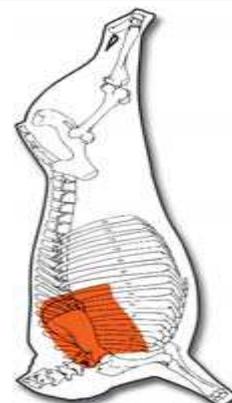
## SPALLA DISSOSSATA BOVINO ADULTO PORZIONATA -BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto ITALIA: 26564

Confezionato in **Buste Nypol** per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) sottovuoto  
Imballo secondario in scatola AMERICANA



La spalla disossata del bovino adulto è un taglio di 2° categoria, situato nella fossa retrospinosa della scapola. È costituita principalmente dai muscoli sottospinoso e piccolo rotondo e dispone di una grande porzione del gruppo dei muscoli del tricipite. Questo taglio anteriore si presta a meraviglia per preparare il bollito dato che essendo molto ricco di tessuto connettivo fibroso è premiato da lunghe cotture, con le quali il connettivo è trasformato in ottima gelatina. Può essere utilizzato anche per la preparazione di gulasch o di spezzatino.



<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino adulto biologica di età compresa tra 18-24 mesi (vedi Reg. CE N.834/2007, Reg. CE N.889/08 e Reg. CE 1760/2000) <b>PROVENIENZA NAZIONALE</b>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore:</b> rosso vivo <b>Odore:</b> delicato di carne bovina <b>Consistenza:</b> tenera
<b>Valore nutrizionale per 100 g</b> <small>*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"</small>	<b>Valore energetico: 108 Kcal – 450 KJ</b> <b>Proteine: 21,5 g</b> <b>Carboidrati: 0 g</b> <b>Grassi: 2,4 g</b>
<b>Requisiti microbiologici</b>	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
<b>Contaminanti</b>	Conformi alle vigenti normative
<b>Dichiarazione allergeni</b>	Allergeni (Reg. 1169/2011): assenti
<b>Corpi estranei</b>	Assenti
<b>Modalità di trasporto</b>	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
<b>Shelf Life</b>	Giorni 40 nelle confezioni integre
<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura:</b> ≤ 4° C (Regolamento CE N. 853/2004)
<b>Modalità d'uso</b>	Prodotto da consumarsi previa cottura
<b>Pezzatura</b>	3 TRANCI DA CIRCA 7 KG