



SCHEMA TECNICA



Rev. 02 del 02.04.2015

REALE BOVINO ADULTO SENZA OSSO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto origine ITALIA: 25115

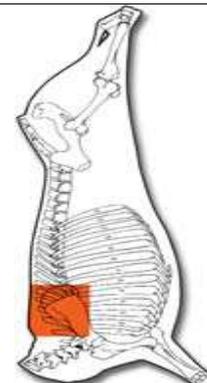
Confezionato in **Buste Nypol** per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) sottovuoto
Imballo secondario in scatola AMERICANA



Il reale è taglio di 2^a categoria, ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori separati da tessuto connettivo fibroso e da grasso.

La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli: intercostale e gran dorsale.

Si adatta quasi esclusivamente a bolliti o brasati.



Ingredienti	Carne di bovino adulto biologica ORIGINE ITALIA di età inferiore a 24 mesi di categoria A e E (vedi Reg. CE N.834/07, Reg. 889/08 e Reg. CE 1760/2000)
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosso vivo Odore: delicato di carne bovina Consistenza: tenera
Valore nutrizionale per 100 g <small>*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"</small>	Valore energetico: 145 Kcal – 607 KJ Proteine: 20,5 g Carboidrati: 0 g Grassi: 7,0 g
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Dichiarazione allergeni	Allergeni (Reg. 1169/2011): assenti
Corpi estranei	Assenti
Modalità di trasporto	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
Shelf Life	Giorni 40 nelle confezioni integre
Conservazione	Temperatura: ≤ 4° C (Regolamento CE N. 853/2004)

Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezzatura	Prodotto da vendersi a peso