
	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>COSTATA DI SCOTTONA</b> <b>TOMAHAWKS/V</b>	IT 2927S CE
		<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>N. 17 REV. 04/09/2019</b>

### **SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

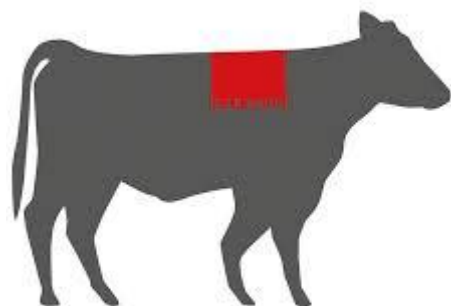
<b>Denominazione prodotto</b>	COSTATA TOMAHAWK SCOTTONA SV
<b>Denominazione Legale</b>	Carne di scottona di bovino adulto
<b>Codice Articolo</b>	<b>8249</b>
<b>Produttore</b>	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1-64027 Sant' Omero (TE)
<b>Stabilimento di produzione</b>	BOLLO CE: IT 2927 S CE
<b>Stabilimento di confezionamento</b>	BOLLO CE: IT 2927 S CE
<b>Tipologia di prodotto</b>	Carne Fresca
<b>Modalità di conservazione:</b>	Conservare tra 0 - 4 °C
<b>Modalità di distribuzione</b>	Mezzi refrigerati aziendali
<b>Vita totale del prodotto (espresso in giorni):</b>	30 giorni
<b>Allergeni ( anche quelli che derivano da contaminazione crociata)</b>	Assenti

### **COMPOSIZIONE**

Ricavata dal quarto posteriore della scottona e più precisamente dalla parte anteriore della lombata, la parte più pregiata, che ha come base le prime otto vertebre toraciche. La particolarità di questa costata è da attribuire al suo lungo osso che viene appunto lasciato intatto.


	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>COSTATA DI SCOTTONA</b></p> <p align="center"><b>TOMAHAWKS/V</b></p>	<p align="center">IT 2927S CE</p>
		<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA</b></p> <p align="center">N. 17 REV. 04/09/2019</p>

## IMMAGINE PRODOTTO



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite	Unità di Misura
Carica Batterica totale a 30° C	$\leq 10^7$ ufc/g	ufc/g
Coliformi totali/Enterobacteriaceae	$\leq 10^4$ ufc/g	ufc/g
Escherichia coli	$\leq 10^3$ ufc/g	ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	$\leq 10^4$ ufc/g	ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g
Salmonella spp	Assente	in 25g

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>COSTATA DI SCOTTONA</b> <b>TOMAHAWKS/V</b>	IT 2927S CE
		<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>N. 17 REV. 04/09/2019</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SENSORIALI

<b>Aspetto:</b>	Tipico del prodotto fresco
<b>Odore:</b>	Gradevole, tipico della carne fresca, assenza di odori sgradevoli
<b>Consistenza:</b>	Soda, elastica tipica del prodotto fresco, compatta e tenera al taglio
<b>Colore</b>	Rosso tipico della carne cruda

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<b>Peso singolo pezzo</b>	1 -1.3 Kg circa
<b>Numero pezzi per Confezione</b>	un pezzo per confezione
<b>Confezionamento:</b>	Sottovuoto: Sacco barriera termoretraibile a contatto con l'alimento
<b>Imballo primario:</b>	Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
<b>Imballo secondario</b>	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
<b>Etichettatura:</b>	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
<b>Trasporto e Consegna</b>	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa accurata cottura

Approvato dalla direzione in data 10/12/19

**CENTRO CARNE S.R.L.**  
Via Colombo, 1  
64027 SANT'OMERO (TE)