

**TOMAHAWK SCOTTONA IRLANDA**

Codice prodotto	L04003PV	Cod. EAN	8056326831004		
------------------------	----------	-----------------	---------------	--	--

Dettagli Produttore

Nome	Troy's Abattoir Ltd		
Indirizzo	Dalystown, Mullingar, Co. Westmeath, Ireland		
Impianto N.	IE 2663 EC		
Certificati	BRC GSFS Issue 8; Organic Trust; Angus Beef Ireland		

Product Characteristic

Categoria di prodotto	Carne Fresca	Product to be free from:
Specie	Bovino	<ul style="list-style-type: none">○ Capelli, corpi estranei, particelle di sporco, polvere di rotaia, grasso.○ Frammenti ossei, polvere ossea, cartilagine, ascessi, cisti, tendini, Ghiandole, cartilagine, carne scura, lividi, macchie di sangue.○ Antibiotici, contenuto di OGM.○ Metalli.
Origine	Irlanda	
Colore della crne	Rosso Brillante	
Colore del grasso	Bianco cremoso al limone chiaro	
Copertura di grasso	Circa. 1 cm	
Allergeni	Nessuna	Tempo tra la data di uccisione e la data di disosso
Temperatura	0 – 4°C	Da 2 a 8 Giorni
pH	5.4 – 5.8	Manipolazione del Prodotto
Gamma di peso	850 – 950 g per busta	Questo è un prodotto crudo quindi deve essere cotto prima del consumo. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni
Data di scadenza	42 gg dalla data del conf. refrigerato	

Informazioni Aggiuntive

Selezione della carcassa	Carcasse di manzo o di manzo MPQAS o non MPQAS.
Ingredienti	100% Carne di Manzo fresca
Rilevazione di metalli	Il prodotto ha superato il test del metal detector contro: 8 mm non ferrosi; 9 mm ferroso; Acciaio inossidabile da 9 mm
Descrizione del processo	Il prodotto è derivato dalla propria macellazione. La carne viene rimossa dalla carcassa di manzo e porzionata. Il prodotto è confezionato sottovuoto e immerso nella vasca di immersione per provocare il restringimento del sacco. Confezionato in scatole di cartone. Ponderato e Etichettato.

Caratteristiche Microbiologiche

Microrganismo	TVC @ 30°C	Enterobacteriaceae	E. coli	Pseudomonas	Salmonella
Target	< 1 × 10 ⁵	< 1 × 10 ²	< 1 × 10 ²	< 1 × 10 ⁵	Negative
Accettabile	< 1 × 10 ⁶	< 1 × 10 ³	< 5 × 10 ²	< 1 × 10 ⁶	Negative
Inaccettabile	≥ 1 × 10 ⁶	≥ 1 × 10 ³	≥ 5 × 10 ²	≥ 1 × 10 ⁶	Present

Packaging

Parametri	Confezionamento (Food Contact)	Imballaggio (Non-Food Contact)	Pallet (Non-Food Contact)
Descrizione	Sacchetti sotto vuoto per alimenti con marchio di identificazione stpm immerso nel serbatoio di immersione per 2 sec	Scatole di cartone, cinturino bianco con marchio di identificazione	Bancale di legno Pellicola trasparente
Quantità	850 – 950 g per busta	10 - 20 pezzi per scatola	5 scatole per strato max. 9 strati per pallet
Qualità/Aspetto	Borse intatte senza perdita	Scatola di cartone integra Protetto con cinturino bianco	Intact pallet without protruding nails.
Etichetta	Etichetta interna	Etichetta esterna	Etichetta pallet

Stoccaggio e Trasporto

Parametri	Conservazione	Trasporto
Temperatura	0 – 4°C se refrigerato; inferiore -18°C se congelato	Temperatura dell'aria: da -1 ° C a 1 ° C Refrigerata / inferiore a -18 ° C Congelato
Altre condizioni	Prodotto da conservare nella scatola di cartone originale per proteggerlo dalla luce solare o dalla luce artificiale. Prodotto da conservare all'asciutto.	I veicoli per le consegne devono essere adatti allo scopo, puliti e privo di detriti. Nessun problema di fabbricazione presente. Nessuna prova di ingresso di parassiti. Nessun rischio per il prodotto in relazione alla contaminazione.
Tracciabilità	Etichetta: n. di lotto. n. di etichetta, cd a barra	Documenti: CMR e fattura

Immagine tecnica e commerciale

