



Bioregio Gen. u. landw. Ges. - bioregio@biobeef.it

local

- dall'Alto Adige per l'Alto Adige e le regioni limitrofe
- conservazione dell'agricoltura di montagna, mantenimento del paesaggio culturale

bio

- produzione di carne basata sulla superficie inerbita
- alto benessere dell'animale
- pascolo
- stabulazione libera

ethisch

- Bio*Beef non consuma terreni agricoli
- non è in competizione con la produzione alimentare
- diretta per l'uomo

fair

- remunerazione equa per l'allevatore

Scheda tecnica:

carne di manzo giovane BIO

Denominazione	Manzetta Bio Coda
Codice	910213
Peso	kg 0,8 ca.
Categoria	Bovino giovane
Ingredienti	Carne di manzo giovane Bio
Nato in	Italia (provincia di Bolzano)
Ingrassato in	Italia (provincia di Bolzano)
Macellato in	Italia (provincia di Bolzano) - 2269M
Sezionato in	Italia (provincia di Bolzano) - 2269S
Origine	Italia (provincia di Bolzano)
Età macellazione	09 - 12 mesi
Stato fisico	Refrigerato tra 0°C e +4°C

Modalità di conservazione	Mantenere tra 0°C e +4°C
Scadenza	21 giorni
Tipo di confezione, stoccaggio	Sottovuoto
Marchi d'identificazione	Organismo di controllo autorizzato: IT BIO 001 BZ Operatore controllato n.: 17108 B
	   Macello di Bolzano  

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Parametri	Limiti
Colore	Roseo
Odore	Caratteristico
Consistenza	tenera

TABELLA NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100G	
Energia	//
Grassi	//
di cui acidi grassi saturi	//
Carboidrati	//
di cui zuccheri	//
Proteine	//
Sale	//

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE REG (UE) N. 1169/2011	
Allergene presente	nessuno

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Escheria coli	< 500 ufc/g
Staphylococcus aureus coagul.+	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

Organismi geneticamente modificati Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003	Prodotto essente da organismi geneticamente modificati
--	--

Data	Emesso da	Verificato e approvato da
03.12.2019	Markus Lintner	Paul Profanter