

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 Controfiletto
Codice	910233
Peso	kg 7 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