



SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI
IN
ITALIA

**TAGLI
SALVAFRESCHEZZA
SOTTOVUOTO**

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

**IL VITELLO DI CASA VERCELLI:
I TAGLI SALVAFRESCHEZZA SOTTOVUOTO**

TIPO DI TAGLIO

Tagli anatomici di vitello nato, allevato, macellato e sezionato in Italia
Prodotto fresco destinato al consumatore finale

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE
ALLA PRODUZIONE
(limite max)**

Microrganismi a 30° C: 5,0x10⁵ u.f.c./g
Escherichia coli B - glucuronidasi positivi: 1,0x10² u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi - positivi (S. aureus e altre specie) a 37° C: 1,0x10³ u.f.c./g
Salmonella spp: assente u.f.c./25 g
Listeria monocytogenes: assente u.f.c./25 g

**MODALITÀ
DI CONFEZIONAMENTO**

Sacco termoretraibile
Sottovuoto

**DATI DI TRACCIABILITÀ
(minimi)**

Logo aziendale. Stabilimento di produzione. Bollo CEE macellazione.
Stato membro o paese terzo di nascita: Italia.
Stato membro o paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia.
Macellato in Italia CE IT235M. Sezionato in Italia CE IT235M.
Età alla macellazione inferiore agli 8 mesi.
Numero di lotto. Data confezionamento. Data scadenza

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra 0 e +4°C

SCADENZA

30 giorni

MODALITÀ DI CONSUMO

La conservazione del prodotto nei termini dichiarati è subordinata
alla perfetta tenuta dell'involucro.
Da consumare previa accurata e completa cottura



Eccellenza italiana
Solo carni di pregiati vitelli, nati,
allevati e selezionati in Italia



Filiera garantita
Prodotti a filiera integrata
con rintracciabilità certificata



Il giusto taglio per ogni piatto
I tagli consigliati per ogni ricetta



Contatti

Vercelli s.p.a. - S.S. 230 Vercelli-Biella, 15 - 13030 Formigliana (VC)
Tel. +39 0161 877811 - Fax +39 0161 877830
info@gruppovercelli.it - www.gruppovercelli.it



This brochure is also available in other languages / Folleto multilingüe
Die Broschüre ist in mehreren Sprachen erhältlich
www.gruppovercelli.it/it/brochures