MELONCELLI CARNI SRL

Approvato da RDQ:

## Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

Specifiche di Prodotto

MI	ZZENA BOVINO ADULTO SENZ	'OSSO IRL
CODICE ARTICOLO		588
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Le mezzene bovine sono ottenute dalla separazione della carcassa secondo un piano d simmetria che passa per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi ischio pubica. La mezzena viene disossato e vengono preparati i singoli tagli secondari di cui si compone: reale, spalla, biancostato roastbeef, filetto, pesce, sottofesa, codone, spinaccino, scamone a cuore, noce, magatello, fesa francese, muscolo.	
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
	PROVENIENZA CARNI	IRLANDA
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed i etichetta	
PESO	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	mezzena confezionata nei singoli tagli
	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	confezionamento sottovuoto in sacchi
	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
ETICHETTÄTURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 1 mezzena in 7 crt
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie e grossisti.  Prodotto da destinarsi alla cottura.	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare da 0 a +4°C  Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento  /	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri	
	Temperatura di trasporto: <7°C	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	рН	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE In conformità al criteri aziendali in Autocontrollo ed alia normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non offre 11 ufc/g in 1 u.c. non offre 110 ufc/g in 2 u.c.
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coll	<500 ufc/gr
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr