


Approvato da RDQ: *Spencer* Rev.6 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FILETTO BOVINO ADULTO PLK (3 -) CONGELATO							
<b>CODICE ARTICOLO</b>	1421						
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>							
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Dal carrè si ricava il filetto, costituito dai muscoli sottolombari ileo-psoas e quadrato dei lombi. Questo gruppo muscolare svolge la funzione di flessione della regione lombare e del rachide. È costituito in prevalenza da fibre muscolari e poco tessuto connettivo, le fibre sono in prevalenza di tipo rosso. Pertanto nel sezionamento viene asportata la base scheletrica e la porzione di roastbeef e rimane il filetto intero.</p>						
<b>INGREDIENTI</b>	esclusivamente carne fresca di bovino						
<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	assenti						
<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	assenti						
<b>PROVENIENZA CARNI</b>	POLONIA						
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta						
<b>PESO</b>	Il peso è variabile da 2 a 3 Kg.						
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>UNITA' DI VENDITA</b></td> <td>Singola confezione sottovuoto.</td> </tr> <tr> <td><b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td><b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.						
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi						
<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare						
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.						
<b>IMBALLAGGIO</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>TIPOLOGIA IMBALLO</b></td> <td>Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td><b>N° UNITA' PER COLLO</b></td> <td>Cartone 40x30x20: 5 pz Cartone 60x40x20: 7 pz</td> </tr> </table>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 5 pz Cartone 60x40x20: 7 pz		
<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)						
<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 5 pz Cartone 60x40x20: 7 pz						
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale. <b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>						
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /						
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C						
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>	Codice di rintracciabilità interno						

Approvato da RDQ: *fran bl* Rev.6 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FILETTO BOVINO ADULTO PLK (3 -) CONGELATO

FILETTO BOVINO ADULTO PLK (3 -) CONGELATO		
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.
	pH	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coli	<500 ufc/gr
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr