

FILETTO BOVINO ADULTO IRL CONGELATO

CODICE ARTICOLO **1539**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

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.

| | |
|--|---------------------------------------|
| 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 in etichetta

PESO Il peso è variabile in funzione dell'età, peso vivo, classificazione da 2.5 a 5 Kg.

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004

| | |
|-------------------------------------|--|
| UNITA' DI VENDITA | Singola confezione sottovuoto. |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | confezionamento sottovuoto in sacchi |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO | sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare |

ETICHETTATURA 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: 3 pz Cartone 60x40x20: 5 pz |

MODALITA' DI IMPIEGO Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale.
Prodotto da destinarsi alla cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE Da conservare a temperatura inferiore a -18°C
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento
/

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE Metodo di distribuzione: con automezzi propri
Temperatura di trasporto: <-10°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000 Codice di rintracciabilità interno

Approvato da RDQ: *Giuseppe Bl* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FILETTO BOVINO ADULTO IRL 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 |