

Approvato da RDQ: *Fiber BL* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FILETTO BOVINO ADULTO PLK (3 +)

CODICE ARTICOLO **448**



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 | POLONIA |

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 da 3 a 4,5 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: 5 pz Cartone 60x40x20: 7 pz |

MODALITA' DI IMPIEGO

Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale.
Prodotto da destinarsi a 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

Approvato da RDQ: *gabriele* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

| FILETTO BOVINO ADULTO PLK (3 +) | | |
|---|--|---|
| 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. |
| | pH | <6 |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente | Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93) | non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 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 | |