


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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FASCE DI FESA FRANCESE BOVINO ADULTO

CODICE ARTICOLO	228	
IMMAGINE PRODOTTO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di II qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione mediale della coscia di bovino. Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli femorali mediali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adduttore della coscia <p>questo taglio si ricava dall'asportazione alla fesa francese della punta d'anca, cioè tutta la porzione muscolare ad eccezione dell'adduttore della coscia.</p>	
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
	PROVENIENZA CARNI	CE
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 molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 3 a 5 Kg circa	
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) Pallet box (5-6 q)
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: 4 pz Cartone 60x40x20: 8 pz
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Sezionamento. Indicato per la preparazione di preparati o macinate.</p> <p style="color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p>Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <7°C</p>	

Approvato da RDQ: *Spiter Boh* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

FASCE DI FESA FRANCESE BOVINO ADULTO

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