

Approvato da RDQ: *fran bl* Rev.3 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**FASCE DI FESA FRANCESE BOVINO ADULTO P.P.**

**CODICE ARTICOLO** **629**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**

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: adduttore della coscia. Questo taglio si ricava dall'asportazione alla fesa francese della punta d'anca, cioè tutta la porzione muscolare ad eccezione dell'adduttore della coscia.

<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>	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 2 a 4 Kg circa*

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

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011** Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg) Pallet box (5-6 q)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 4 pz Cartone 60x40x20: 8 pz

**MODALITA' DI IMPIEGO** Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.  
Sezionamento. Indicato per la preparazione di preparati o macinate.  
*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  
/

Approvato da RDG: <i>fron ble</i>	Rev.3 del 30/11/16	
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL	
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO	
<b>FASCE DI FESA FRANCESE BOVINO ADULTO P.P.</b>		
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.
	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