


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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

SOTTOFESA BOVINO ADULTO							
CODICE ARTICOLO	8						
IMMAGINE PRODOTTO							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di prima qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione latero-caudale della coscia di bovino.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli della regione femorale caudo-laterale: bicipite femorale (lungo vasto), paramerale (lungo vasto) (alla sottofesa di bovino adulto viene sempre asportato il magatello, pesce e codone)</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 4 a 13 Kg circa.						
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	<table border="1"> <tr> <td>UNITA' DI VENDITA</td> <td>Singola confezione sottovuoto.</td> </tr> <tr> <td>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</td> <td>confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</td> <td>sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	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
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	<table border="1"> <tr> <td>TIPOLOGIA IMBALLO</td> <td>Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg) Pallet box (5-6 q)</td> </tr> <tr> <td>N° UNITA' PER COLLO</td> <td>Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 2-3 pz</td> </tr> </table>	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: / Cartone 60x40x20: 2-3 pz		
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: / Cartone 60x40x20: 2-3 pz						
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, Sezionamento in tagli secondari. Indicato per la preparazione di fettine o arrostiti.</p> <p><i>Prodotto da destinarsi alla cottura.</i></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>/</p>						
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <7°C</p>						

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

SOTTOFESA 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