

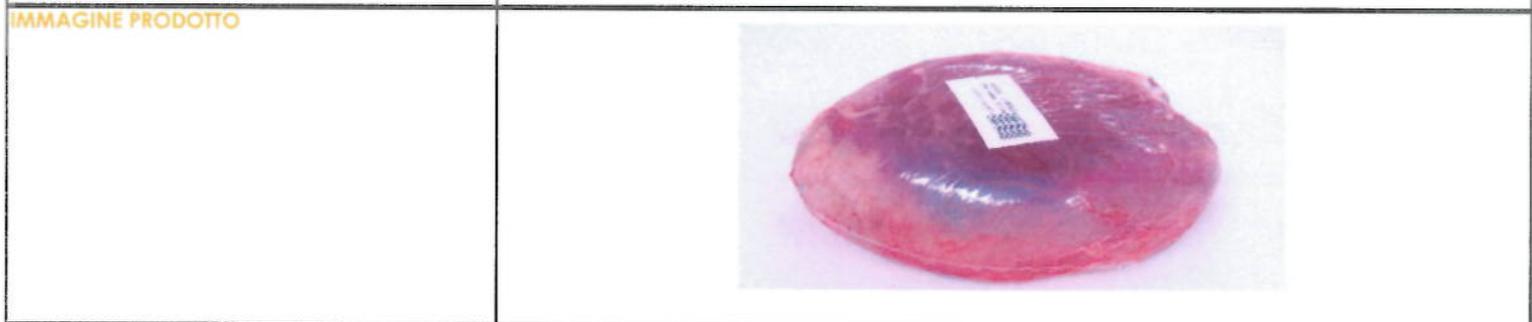
Approvato da RDQ: *fran de* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

NOCE BOVINO ADULTO IRL CONGELATA

CODICE ARTICOLO **1538**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione della coscia.

Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli femorali craniali: retto craniale della coscia, vasto laterale, vasto mediale, vasto intermedio.

I muscoli della regione craniale della coscia terminano sulla rotula e mediante i legamenti di quest'ultima alla tibia provocano l'estensione della gamba. Questi muscoli formano il quadricipite femorale, voluminosa massa carnosa ricoprente il margine cranio-laterale del femore.

Base scheletrica (asportata): bacino, femore, rotula.

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 4 a 7 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)
N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: 2 pz Cartone 60x40x20: 4-5 pz

MODALITA' DI IMPIEGO Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.

Taglio indicato per ricavare arrostiti o meglio fettine per bistecche di I scelta.

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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

NOCE BOVINO ADULTO IRL CONGELATA

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 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