

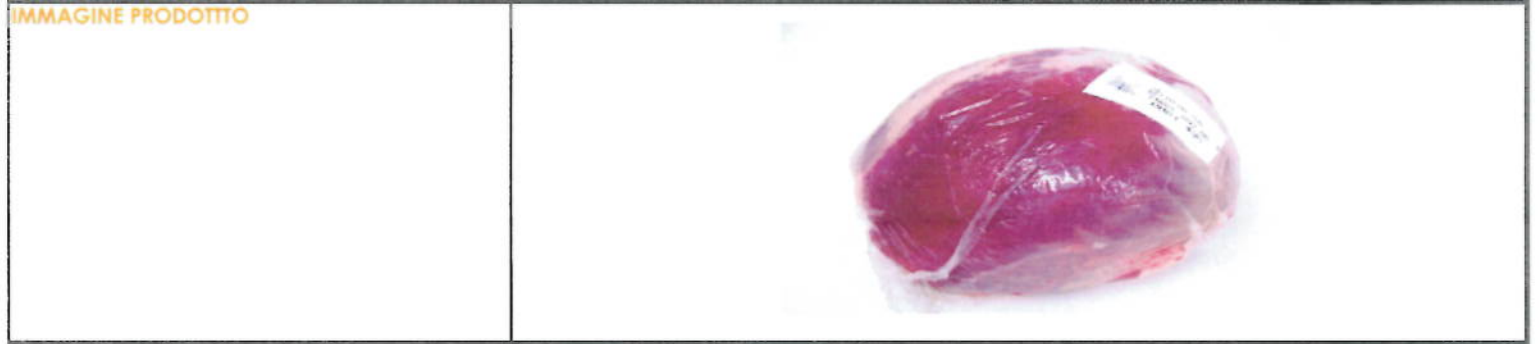
Approvato da RDQ: *frambh* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

NOCE BOVINO ADULTO PLK

CODICE ARTICOLO 407



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 | 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 molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 4 a 8 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 arrosti o meglio fettine per bistecche di I scelta.

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
/

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE Metodo di distribuzione: con automezzi propri
Temperatura di trasporto: <7°C

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

NOCE BOVINO ADULTO PLK

| | | |
|---|--|---|
| 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 |