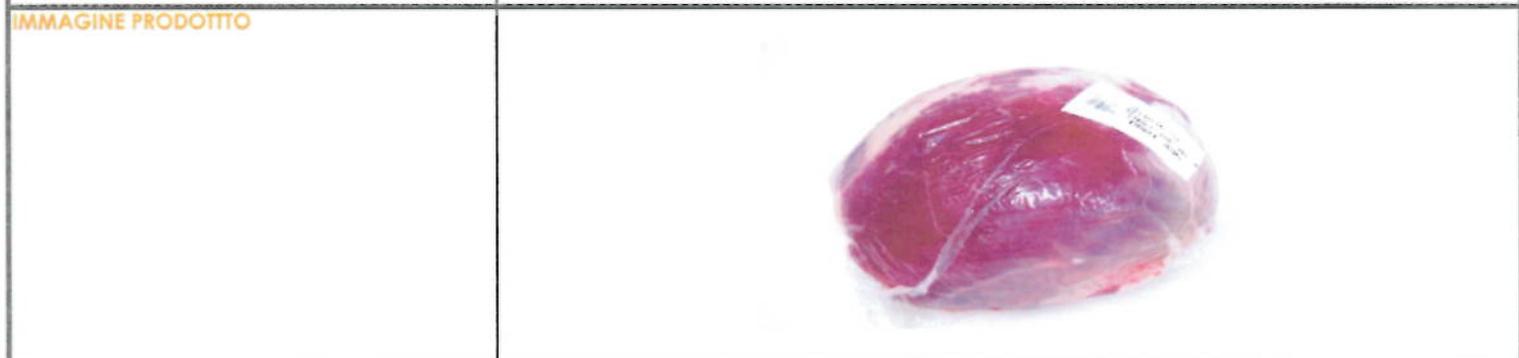


NOCE BOVINO ADULTO P.P.	
--------------------------------	--

CODICE ARTICOLO	607
------------------------	------------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione della coscia.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli femorali craniali: retto craniale della coscia, vasto laterale, vasto mediale, vasto intermedio.</p> <p>I muscoli della regione craniale della coscia terminano sulla rotula e mediante i legamenti di quest'ultima alla tibia provocano l'estensione della gamba.</p> <p>Questi muscoli formano il quadricipite femorale, voluminosa massa carnosa ricoprente il margine cranio-laterale del femore.</p> <p>Base scheletrica (asportata): bacino, femore, rotula.</p>
--	--

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	<p>marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta</p>
---	---

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	Casette 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	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio indicato per ricavare arrosti o meglio fettine per bistecche di I scelta.</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>
---	--

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

NOCE BOVINO ADULTO P.P.

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°C	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità ai 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