

Approvato da RDQ:

*giacardi*

Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINO ADULTO

**MAGATELLO BOVINO ADULTO**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	22	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	Taglio da macelleria ricavato dalla sottofesa costituito dal muscolo semitendinoso avvolto nella sua aponeurosi.	
	• Muscolo semitendinoso	
	<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	
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	Il peso è molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 2 a 6,5 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
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	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)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 2 pz Cartone 60x40x20: 5 pz
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.  Sezionamento in tagli secondari. Taglio particolarmente indicato, data la sua compattezza, per bolliti accompagnati da salse, come il cosiddetto "vitello in salsa tonnata". <b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C  Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento  /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri  Temperatura di trasporto: <7°C	

Approvato da RDQ: *[Signature]* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

MAGATELLO 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	