

PESCE BOVINO ADULTO PLK CONGELATO

CODICE ARTICOLO

1409

IMMAGINE PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -
COMPOSIZIONE

Taglio da macelleria ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione caudale della gamba.

I muscoli che concorrono a formarlo sono: gastrocnemio, tricipite surale, soleo, flessore superficiale delle dita.

I muscoli della regione caudale della gamba terminano con inserzione tendinea sulla calotta calcaneale. Sono i muscoli che nell'uomo costituiscono il rilievo carnoso del "polpaccio".

Base scheletrica di inserzione muscolare (asportata nel taglio): femore, calcaneo.

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 2 a 3 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: 5-6 pz
Cartone 60x40x20: 9 pz

MODALITA' DI IMPIEGO

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

Taglio indicato per preparazioni di bolliti, arrosti, brasati.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA
CONSERVAZIONEDa 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°CIDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al
Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000

Codice di rintracciabilità interno

Approvato da RDQ: Giove Bl Rev.6 del 31/05/13

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

PESCE BOVINO ADULTO PLK CONGELATO

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	Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr
	Salmonella spp.	assente in 25 gr
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr