

PESCE BOVINO ADULTO		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	9	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Taglio da macelleria ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione caudale della gamba.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono: gastrocnemio, tricipite surale, soleo, flessore superficiale delle dita.</p> <p>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".</p> <p>Base scheletrica di inserzione muscolare (asportata nel taglio): femore, calcaneo.</p>	
<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 4 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: 4 pz Cartone 60x40x20: 8 pz
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio indicato per preparazioni di bolliti, arrostiti, brasati.</p> <p style="color: #e91e63;">Prodotto da destinarsi alla cottura.</p>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p style="text-align: center;">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>	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	<p style="text-align: center;">Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p style="text-align: center;">Temperatura di trasporto: &lt;7°C</p>	

Approvato da RDQ: *g. re bol* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**PESCE BOVINO ADULTO**

<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	<b>pH</b>	<6
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr