Approvato da RDQ:	Rev.2 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO

SCAMONE BOVINO ADULTO PLK

CODICE ARTICOLO	424	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione prossimo cranio-laterale femorale. Muscoli che concorrono a formarlo sono: muscoli del bacino: GLUTEO SUPERIFICIALE, GLUTEO MEDIO, GLUTEO PROFONDO, GLUTEO ACCESSORIO muscoli femorali craniali: TENSORE DELLA FASCIA LATA (SPINACINO) In corrispondenza della fossa sacro-iliaca si insinua questo taglio anatomico, costituito dal tensore della fascia lata, assai largo nel bovino e dal lungo vasto, costituito dall'intima unione di bicipite femorale e paramerale; ne risulta che tale muscolo sia particolarmente esteso e lungo, tanto che da esso è possibile ricavare un ulteriore taglio, ossia lo "spinacino" . Base scheletrica asportata: Ileo (spina iliaca ventro-craniale), Femore, Spina sacrale.	
	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 6 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. Da questo taglio è possibile ricavare lo spinacino, inoltre lo scamone è indicato per ricavare arrosti o meglio fettine per bistecche di I qualità. 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	
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

SCAMONE BOVINO ADULTO PLK		
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