

Approvato da RDQ: *Gianni Lh* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**SPINACINO BOVINO ADULTO CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO** 1012



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**

Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dello scamone.

<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

**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 1 a 3 Kg circa.

**CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004**

<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

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011**

Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.

**IMBALLAGGIO**

<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: 5-6 pz Cartone 60x40x20: 10-12 pz

**MODALITA' DI IMPIEGO**

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

Taglio particolarmente indicato per arrosti ripieni.

Prodotto da destinarsi alla cottura.

**CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE**

Da 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°C

**IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000**

Codice di rintracciabilità interno

**CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE**

<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

Approvato da RDQ: *franceschi* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

SPINACINO BOVINO ADULTO CONGELATO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 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