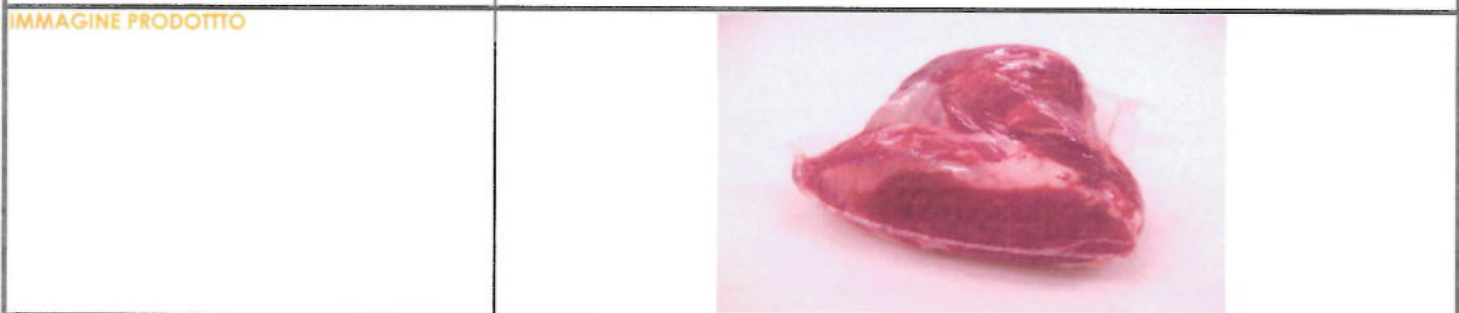


SPINACINO BOVINO ADULTO P.P.	
------------------------------	--

CODICE ARTICOLO	612
-----------------	-----



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dello scamone.	
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
	PROVENIENZA CARNI	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 2 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: 6-7 pz Cartone 60x40x20: 12-14 pz

MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p style="text-align: center;">Taglio particolarmente indicato per arrosti ripieni.</p> <p style="text-align: center; color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>
----------------------	--

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p style="text-align: center;">Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>
--	--

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p style="text-align: center;">Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p style="text-align: center;">Temperatura di trasporto: &lt;7°C</p>
--	---

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

Approvato da RDQ: *frank* Rev.2 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

SPINACINO BOVINO ADULTO P.P.

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