Approvato da RDQ:	Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO

REALE BOVINO ADULTO S/OSSO IRL		
CODICE ARTICOLO	528	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Taglio da macelleria ricavato dall'anteriore di bovino adulto. Appare costituito dai muscoli della regione dorso lombare compresa fra le due scapole. Base scheletrica (asportata): vertebre toraciche regione del garrese Muscoli che concorrono a formarlo sono: MUSCOLI DELLA REGIONE DORSO LOMBARE: trapezio toracico, romboide toracico, lungo spinoso (porzione craniale), lungo dorsale (porzione craniale), lungo costale (porzione craniale).	
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
	PROVENIENZA CARNI	IRLANDA
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	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Il pezzo durante la lavorazione viene diviso a metà per questioni legate al confezionamento e stoccaggio.
	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: / Cartone 60x40x20: 2 pz (1 reale)
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori. Taglio particolarmente indicato per ricavarne bolliti o brasati oppure arrosti a lunga cottura 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 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:	Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

REALE BOVINO ADULTO S/OSSO IRL		
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