

Approvato da RDQ: <i>fronchi</i>	Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO
---------------------	---------------------

SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSE CONGELATO (1:2)							
CODICE ARTICOLO	1014						
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di seconda qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione della spalla e del braccio di bovino adulto di varia razza.</p> <p>La spalla è formata dalla base scheletrica che viene asportata (scapola e omero) e dai muscoli:</p> <p>MUSCOLI REGIONE DORSO LOMBARE: parte del grande dorsale, parte del trapezio</p> <p>MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE ESTERNA: deltoide, sopraspinato, sottospinato, piccolo rotondo</p> <p>MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE INTERNA: sottoscapolare, grande rotondo, coraco-brachiale, articolare della spalla, fascia ascellare</p> <p>MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CRANIALE: bicipite brachiale, brachiale</p> <p>MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CAUDALE: tricipite brachiale, anconeo, tensore della fascia antibrachiale, fascia brachiale</p> <p>Lo stinco anteriore viene disossato e il muscolo lasciato ancorato alla massa carnosa della spalla s/osso.</p>						
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 6 a 16 Kg						
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	<table border="1"> <tr> <td>UNITA' DI VENDITA</td> <td>La parte 1:2 è la metà della spalla che comprende fesotto, aletta, fusello e copertina e viene confezionata in singola confezione sottovuoto</td> </tr> <tr> <td>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</td> <td>confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</td> <td>sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	UNITA' DI VENDITA	La parte 1:2 è la metà della spalla che comprende fesotto, aletta, fusello e copertina e viene confezionata in 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
UNITA' DI VENDITA	La parte 1:2 è la metà della spalla che comprende fesotto, aletta, fusello e copertina e viene confezionata in 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	<table border="1"> <tr> <td>TIPOLOGIA IMBALLO</td> <td>Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td>N° UNITA' PER COLLO</td> <td>Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 1 pz</td> </tr> </table>	TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 1 pz		
TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)						
N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 1 pz						
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e brasati e scaloppine.</p> <p>Prodotto da destinarsi alla cottura.</p>						
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Da conservare a temperatura inferiore a -18°C</p> <p>Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento</p> <p>/</p>						
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <-10°C</p>						

Approvato da RDQ: <i>franceschi</i>	Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSE CONGELATO (1:2)		
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
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