

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Approvato da RDQ: <i>F. Jovanelli</i> | Rev.2 del 30/11/2016 |
| Specifiche di Prodotto | MELONCELLI CARNI SRL |

Categoria prodotto: **CARNE BOVINO ADULTO**

| SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO (2:2) | | |
|--|---|---|
| CODICE ARTICOLO | 1162 | |
| 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 2 a 3 Kg circa. | |
| CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004 | UNITA' DI VENDITA | La parte 2:2 è la metà della spalla che comprende brione e parte del geretto 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 | 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: 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>Flaviano</i> | Rev.2 del 30/11/2016 |
| Specifiche di Prodotto | MELONCELLI CARNI SRL |

Categoria prodotto: **CARNE BOVINO ADULTO**

SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO (2:2)

| | | |
|--|--|---|
| 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 |