


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

Categoria prodotto: **CARNE BOVINO ADULTO**

| SPALLA INTERA BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| CODICE ARTICOLO | 1163 | | | | | | |
| IMMAGINE PRODOTTO |  | | | | | | |
| 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. 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 MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE ESTERNA: deltoide, sopraspinato, sottospinato, piccolo rotondo MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE INTERNA: sottoscapolare, grande rotondo, coraco-brachiale, articolare della spalla, fascia ascellare MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CRANIALE: bicipite brachiale, brachiale 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 | Tutta la spalla s/osso viene divisa a metà per il confezionamento in porzioni da 15-18 Kg l'una. | | | | | | |
| CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004 | <table border="1"> <tr> <td>UNITA' DI VENDITA</td> <td>Il pezzo durante la lavorazione viene diviso a metà e venduto intero con codice 1163 SPALLA INT.BOV.AD.S/O CONG. oppure separatamente con codici 1014 SPALLA BOV.AD.S/O(1:2) CONG. o 1162 SPALLA BOV.AD.S/O (2:2) CONG.</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 | Il pezzo durante la lavorazione viene diviso a metà e venduto intero con codice 1163 SPALLA INT.BOV.AD.S/O CONG. oppure separatamente con codici 1014 SPALLA BOV.AD.S/O(1:2) CONG. o 1162 SPALLA BOV.AD.S/O (2:2) CONG. | 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 | Il pezzo durante la lavorazione viene diviso a metà e venduto intero con codice 1163 SPALLA INT.BOV.AD.S/O CONG. oppure separatamente con codici 1014 SPALLA BOV.AD.S/O(1:2) CONG. o 1162 SPALLA BOV.AD.S/O (2:2) CONG. | | | | | | |
| 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: 2 pz (1 spalla)</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: 2 pz (1 spalla) | | |
| 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 spalla) | | | | | | |

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

Categoria prodotto: **CARNE BOVINO ADULTO**

| SPALLA INTERA BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO | | |
|---|---|---|
| MODALITA' DI IMPIEGO | Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori. I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e brasati e scaloppine. <i>Prodotto da destinarsi alla cottura.</i> | |
| 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 | 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) | <i>non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.</i> |
| | Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073) | assente in 25 gr |
| | E.coli | <i><500 ufc/gr</i> |
| | Stafilococchi coagulasi + | <100 ufc/gr |
| | Anaerobi solfito riduttori | <10 ufc/gr |