

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.</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 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