

Approvato da RDQ: <i>gabriele</i>	Rev.0 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

**Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO**

<b>FUSELLO BOVINO ADULTO CONGELATO</b>		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>1357</b>	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	Taglio da macelleria di seconda qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della spalla. E' costituito dai muscoli Sopraspinoso e Brachiocefalico.	
	<b>INGREDIENTI</b>	esclusivamente carne fresca di bovino
	<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	assenti
	<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	assenti
	<b>PROVENIENZA CARNI</b>	CE
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 28425 ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	il peso è molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 1,5 a 3 Kg circa.	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 3-4 pz Cartone 60x40x20: 6 pz
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.  I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e stracotto.  Prodotto da destinarsi alla cottura.	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C  Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento  /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri  Temperatura di trasporto: <-10°C	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>	Codice di rintracciabilità interno	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	<b>pH</b>	<6

Approvato da RDQ: <i>gabriele</i>	Rev.0 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

**Categoria prodotto:** CARNE BOVINO ADULTO

FUSELLO BOVINO ADULTO CONGELATO		
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