

**SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO P.P. CONGELATA (1:2)**

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>   | <b>1614</b>   |   |
| <b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b> | <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> |   |
| <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 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta  |   |
| <b>PESO</b>  | /   |   |
| <b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>                 | <b>UNITA' DI VENDITA</b>  | La parte 1:2 è la metà della spalla che comprende fesotto, aletta, fusello e copertina e viene confezionata in 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<br>Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)<br>Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)  |
|  | <b>N° UNITA' PER COLLO</b>  | Cartone 40x30x20: /<br>Cartone 60x40x20: 1 pz   |
| <b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>  | Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.<br>I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e brasati e scaloppine.<br><b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>  |   |
| <b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>                        | Da conservare a temperatura inferiore a -18°C<br>Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento<br>/  |   |
| <b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>                                  | Metodo di distribuzione: con automezzi propri<br>Temperatura di trasporto: <-10°C   |   |

Approvato da RDQ: *Spina* Rev.3 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO P.P. CONGELATA (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  |