

## SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO PLK (2:2)

CODICE ARTICOLO

462

IMMAGINE PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -  
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -  
COMPOSIZIONE

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:

MUSCOLI REGIONE DORSO LOMBALE: 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

Lo stinco anteriore viene disossato e il muscolo lasciato ancorato alla massa carnosa della spalla s/osso.

INGREDIENTI

esclusivamente carne fresca di bovino

INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)

assenti

ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)

assenti

PROVENIENZA CARNI

POLONIA

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)  
Pallet box (5-6q)

N° UNITA' PER COLLO

Cartone 40x30x20: 1 pz  
Cartone 60x40x20: 2 pz

MODALITA' DI IMPIEGO

Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.

I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e brasati e scaloppine.

Prodotto da destinarsi a cottura.

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

**Categoria prodotto:** CARNE BOVINO ADULTO

SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO PLK (2:2)		
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°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
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr