


SPALLA INTERA BOVINO ADULTO S/OSSO P.P.	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>661</b>
<b>IMMAGINE PRODOTTO</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>	marking 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>	<p><b>UNITA' DI VENDITA</b> Il pezzo durante la lavorazione viene diviso a metà e venduto intero con codice 661 SPALLA INT.BOV.AD.S/O P.P. oppure separatamente con codici 614 SPALLA BOV.AD.S/O(1:2)P.P. o 662 SPALLA BOV.AD.S/O (2:2)P.P.</p> <p><b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b> confezionamento sottovuoto in sacchi</p> <p><b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b> sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</p>
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.
<b>IMBALLAGGIO</b>	<p><b>TIPOLOGIA IMBALLO</b> Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</p> <p><b>N° UNITA' PER COLLO</b> Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 2 pz (1 spalla)</p>
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>I tagli della spalla sono adatti per preparare bolliti e brasati e scaloppine.</p> <p style="text-align: center;"><i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i></p>
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p style="text-align: center;">Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>

Approvato da RDQ: <i>franchi</i>	Rev.2 del 30/11/16	
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL	
Categoria prodotto: <b>CARNE BOVINO ADULTO</b>		
<b>SPALLA INTERA BOVINO ADULTO S/OSSO P.P.</b>		
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°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 ed alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 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