


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

CODICE ARTICOLO	662	
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 style="margin-left: 40px;">MUSCOLI REGIONE DORSO LOMBARE: parte del grande dorsale, parte del trapezio</p> <p style="margin-left: 40px;">MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE ESTERNA: deltoide, sopraspinato, sottospinato, piccolo rotondo</p> <p style="margin-left: 40px;">MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE INTERNA: sottoscapolare, grande rotondo, coraco-brachiale, articolare della spalla, fascia ascellare</p> <p style="margin-left: 40px;">MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CRANIALE: bicipite brachiale, brachiale</p> <p style="margin-left: 40px;">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	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	La parte 2:2 è la metà della spalla che comprende brion 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	<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="color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p>Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>	

Approvato da RDQ: <i>F. Lorenzini</i>		Rev.2 del 30/11/16
Specifiche di Prodotto		MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:		CARNE BOVINO ADULTO
SPALLA BOVINO ADULTO S/OSSO P.P.(2:2)		
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