


Approvato da RDQ: *[Signature]* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

POLPA MAGRA BOVINO ADULTO CONGELATA		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	1569	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	La polpa magra è costituita dai ritagli più magri selezionati tra le rifilature ricavate in fase di sezionamento dei vari tagli anatomici (fasce/copertine).	
	<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>	il peso della confezione e di 2-8 kg	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione intera.
	<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) Pallet box (5-6 q)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per raviolifici, macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.  Ritagli utilizzabili solo per impasti e ripieni destinati alla cottura.  <b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>	
<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	

Approvato da RDQ: *fronble* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**POLPA MAGRA BOVINO ADULTO CONGELATA**

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità ai 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