

Approvato da RDQ: *f. d. l.*

Rev.11 del 27/06/2022

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINO ADULTO

TRIMMING BOVINO

CODICE ARTICOLO

19

IMMAGINE PRODOTTO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -
COMPOSIZIONE

Ritagli di carne ricavati dal recupero edibile delle rifilature dei vari tagli anatomici sezionati, ad eccezione delle parti costituite unicamente da grasso ed asclusi i tendini.

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

il peso della confezione è di 2-8 kg

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004

UNITA' DI VENDITA Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione intera.

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 Casette a rendere
Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)
Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
Pallet box (5-6 q)

N° UNITA' PER COLLO Cartone 40x30x20: /
Cartone 60x40x20: /

MODALITA' DI IMPIEGO

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

Ritagli utilizzabili solo per impasti e ripieni destinati alla cottura.

Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE

Da conservare da 0 a +4°C

Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento

/

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE

Metodo di distribuzione: con automezzi propri

Temperatura di trasporto: <7°C

Approvato da RDQ:  Rev.11 del 27/06/2022

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

TRIMMING BOVINO

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