


POSTERIORE BOVINO ADULTO		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	2	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	Dalle mezzene bovine si ricava il posteriore (detto anche pistola). Esso è formato dalla sezione della mezzena a livello craniale all'altezza della VI-VII vertebra toracica e pertanto risulta formato dalla coscia fino in corrispondenza del tarso e dal carrè con osso e con filetto e dal carrè.	
	<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>	bollo sanitario apposto sulla carcassa ai sensi del Reg.CE 854/2004 marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti	
<b>PESO</b>	Il peso varia molto a seconda del peso vivo, dell'origine, classifica ed età da 70 a 120 Kg	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	posteriore
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	/
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	/
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i quarti e tagli secondari al sezionamento.  Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.  <i>I singoli tagli ottenuti sono da destinarsi alla cottura.</i>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento. Da conservare da 0 a +4°C  /	
<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	

Approvato da RDQ: *Spina Bl* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

POSTERIORE BOVINO ADULTO

POSTERIORE BOVINO ADULTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda.
	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