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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

Categoria prodotto:		CARNE BOVINO ADULTO	
	COSCIOTTO BOVINO	ADULTO	
CODICE ARTICOLO	3		
IMMAGINE PRODOTITO			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Dalle mezzene o dal posteriore si ricava dalla porzione caudale il cosciotto format dalla coscia dell'animale (detta anche pera) fino in corrispondenza del tarso. La sezi trasversale craniale avviene a livello della ultima vertebra lombare e prima sacrale Base scheletrica: Bacino, Vertebre lombari, Femore, Tibia-fibula, Tarso Muscoli: tutti i muscoli del bacino, coscia e gamba.		
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino	
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE1829e1830/03)	assenti	
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti	
	PROVENIENZA CARNI	CE	
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione PESO	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		
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al	UNITA' DI VENDITA	cosciotto	
Reg.CE 1935/2004	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	/	
	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	/	
ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.		
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	/	
	N° UNITA' PER COLLO	/	
MODALITA' DI IMPIEGO	Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare tagli secondari al sezionamento. Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura. I singoli tagli ottenuti sono da destinarsi alla cottura.		
CONSERVABILITÀ E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento. Da conservare da 0 a +4°C		
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo	di distribuzione: con automezzi propri	
		emperatura di trasporto: <7°C	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno		

Approvato da RDQ:	Rev.7 del 30/11/2016
-------------------	----------------------

Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINO ADULTO

COSCIOTTO 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.	
	рН	<6	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHÈ 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	