Approvato da RDQ:	Libert	l _L	Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADUI

CC	SCIOTTO BOVINO ADULTO SEN	NZ'OSSO PLK	
CODICE ARTICOLO	464		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Dal posteriore si ricava dalla porzione caudale il cosciotto formato dalla coscia dell'animale (detta anche pera) fino in corrispondenza del tarso. La sezione trasversale craniale avviene a livello della ultima vertebra lombare e prima sacrale. Il cosciotto viene disossato e vengono preparati i singoli tagli secondari di cui si compone: pesce, sottofesa, codone, spinaccino, scamone a cuore, noce, magatello, fesa francese, muscolo.		
	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino	
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti	
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti	
	PROVENIENZA CARNI	POLONIA	
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 dell'intero cosciotto è variabile in funzione della classificazione, età, origine da 35 a 45 Kg circa.		
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità ai	UNITA' DI VENDITA	cosciotto confezionati nei singoli tagli	
Reg.CE 1935/2004	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)	
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 1 cosciotto in 2 crt	
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie e grossisti.		
	Prodotto da destinarsi a cottura.		
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA	Da conservare da 0 a +4°C		
CONSERVAZIONE	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	
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.	
	рН	<6	

Approvato da RDQ:	Rev.2 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO

COSCIOTTO BOVINO ADULTO SENZ'OSSO PLK				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo	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.		
ed alla normativa vigente	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		