Approvato da RDQ:	Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO

COSCIOTTO BOVINO ADULTO IRL

CODICE ARTICOLO	549	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Dalle mezzene o 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. 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.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
	PROVENIENZA CARNI	IRLANDA
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione	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	
PESO	Il peso è variabile a seconda dell' età, classifica da 40 a 60 Kg.	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Cosciotto
	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. Prodotto da destinarsi alla cottura.	
CONSERVABILITA' 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 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.
	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