


Approvato da RDQ: *Giuseppe Pol* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**CARRE' BOVINO ADULTO C/OSSO C/FASCIA**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>230</b>	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Dalla carcassa o dal posteriore del bovino si ricava il carrè sezionato all'altezza della VI-VII vertebra toracica cranialmente e prima sacrale caudalmente.</p> <p>Il carrè è formato da una base scheletrica (costituita da ultime vertebre toraciche con parte prossimale costale, vertebre lombari, vertebre sacrali) e da tutti i muscoli dorsali delle vertebre toraciche e lombari e dai muscoli ventrali rispetto alle stesse.</p> <p>Comprende i muscoli lungo spinoso, lungo dorsale, lungo costale e la cosiddetta massa comune dei muscoli rachidiani.</p> <p>Comprende il filetto (mm. ileopsoas e quadrato dei lombi).</p>	
	<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>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	Il peso è molto variabile da 20 a 35 Kg a seconda dell'origine, età, peso vivo, classifica della carcassa. In caso di confezionamento sottovuoto delle due parti craniale e caudale, il peso di ciascuna confezione può variare da 9 a 17 kg.	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Il carrè intero durante la lavorazione viene diviso a metà, parte craniale e parte caudale per questioni legate al confezionamento e stoccaggio, ma venduto intero come carrè.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 2 pz (1 carrè)
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale.  Prodotto da destinarsi a cottura.	

Approvato da RDQ: *Staven bh* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

**CARRE' BOVINO ADULTO C/OSSO C/FASCIA**

<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento /	
<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	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee e grossolane non rimosse.
	<b>pH</b>	<6
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr