

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

**CODICE ARTICOLO** **630**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**

Dalla carcassa o dal posteriore del bovino si ricava il carrè sezionato all'altezza della VI-VII vertebra toracica cranialmente e prima sacrale caudalmente. Il carrè è formato da una base scheletrica (ultime vertebre toraciche con parte prossimale costale, vertebre lombari, vertebre sacrali) ed è costituito da tutti i muscoli dorsali delle vertebre toraciche e lombari e dai muscoli ventrali rispetto alle stesse.

Comprende i muscoli lungo spinoso, lungo dorsale, lungo costale e la cosiddetta massa comune dei muscoli rachidiani.

Comprende il filetto (mm. ileopsoas e quadrato dei lombi).

<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

**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 è molto variabile da 16 a 30 Kg a seconda dell'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 8 a 14 kg.

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Carrè intero. In caso di vendita confezionato, il carrè intero durante la lavorazione viene diviso a metà, parte craniale e parte caudale, 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

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011** 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)

**MODALITA' DI IMPIEGO** Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale.  
*Prodotto da destinarsi alla cottura.*

**CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE** Da conservare da 0 a +4°C  
Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento  
/

**MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE** Metodo di distribuzione: con automezzi propri  
Temperatura di trasporto: <7°C

Approvato da RDQ: <i>pro-bla</i>	Rev.3 del 30/11/16	
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL	
Categoria prodotto:	CARNE BOVINO ADULTO	
<b>CARRE' BOVINO ADULTO C/OSSO C/FASCIA P.P.</b>		
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.
	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