

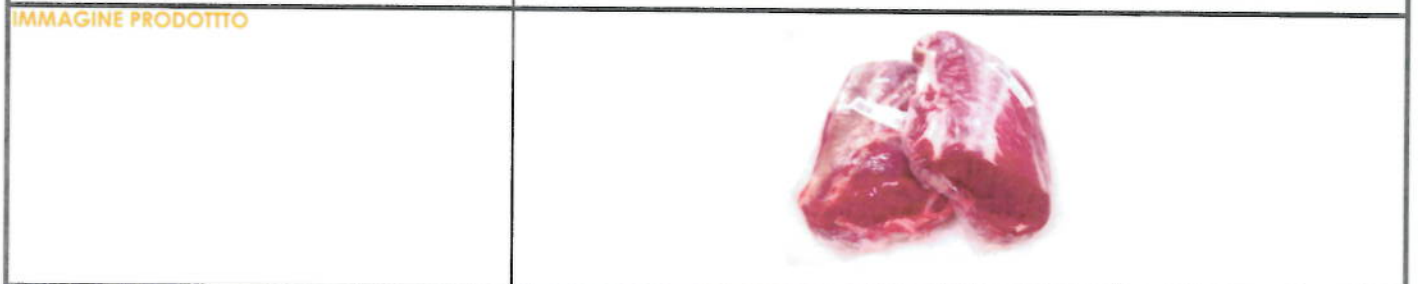
Approvato da RDQ: *hde* Rev.7 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO

CODICE ARTICOLO 1005



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Il carrè viene privato del filetto e della base scheletrica vertebrale e della fascia del roastbeef; rimane pertanto il roastbeef puro senza ossa e senza fascia.

Il roastbeef in toto 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. Pertanto nella lavorazione viene asportata la base scheletrica e la massa dei muscoli dorsali, rimanendo dunque la massa comune dei muscoli rachidiani. Il roastbeef per il confezionamento viene diviso a metà (come per il carrè) e venduto intero (è possibile fare richiesta di una sola parte con adeguamento prezzo). I due pezzi pertanto rimangono costituiti dalla parte di roastbeef detta "controfiletto", ovvero dalla porzione caudale del roastbeef, e dalla porzione craniale cosiddetta "costata senz'osso".

INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
PROVENIENZA CARNI	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 del roastbeef intero è molto variabile da 8 a 20 Kg. In caso di confezionamento sottovuoto delle due parti craniale e caudale, il peso di ciascuna confezione può variare da 4 a 10 kg.

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Il roastbeef intero durante la lavorazione viene diviso a metà, parte craniale e parte caudale per questioni legate al confezionamento e stoccaggio, ma venduto intero come roastbeef.
	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.

Approvato da RDQ: <i>fr</i>		Rev.7 del 30/11/16
Specifiche di Prodotto		MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:		CARNE BOVINO ADULTO
ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO CONGELATO		
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: 2pz (1 carrè) Cartone 60x40x20: /
MODALITA' DI IMPIEGO	Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale. <i>Prodotto da destinarsi alla cottura.</i>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°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.
	pH	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente.	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 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