

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO C/FASCIA (B) PLK CONGELATO

CODICE ARTICOLO 1427

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

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

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. 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". E' un roastbeef di seconda scelta in quanto può presentare alterazioni del colore e/o del pH.

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 del roastbeef intero è molto variabile da 8 a 15 Kg. In caso di confezionamento sottovuoto delle due parti craniale e caudale, il peso di ciascuna confezione può variare da 4 a 8 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.

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: 4 pz (2 carrè)

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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO C/FASCIA (B) PLK CONGELATO

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	/
	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	/
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