

Fibonacci

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO C/FASCIA PLK

CODICE ARTICOLO	417	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Il carrè viene privato del filetto e della base scheletrica vertebrale; rimane pertanto il roastbeef senza ossa e con fascia del roastbeef.</p> <p>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".</p>	
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 18 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.	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento /	
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, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	pH	<6

Approvato da RDQ: *Fiorenza* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO C/FASCIA PLK

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