

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO

CODICE ARTICOLO

5

IMMAGINE PRODOTTO



**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.

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.
Prodotto da destinarsi alla cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE

Da conservare da 0 a +4°C
Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento

Approvato da RDQ:

Guarini

Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE FRESCA BOVINO ADULTO

ROASTBEEF BOVINO ADULTO S/OSSO

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

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