


ENTRECOTE BOV.AD. PLK		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>263</b>	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>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.</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. Nella lavorazione viene asportata la base scheletrica e la massa dei muscoli dorsali, rimanendo dunque la massa comune dei muscoli rachidiani. Il roastbeef a questo punto viene tagliato alla quinta vertebra in modo da ottenere due pezzi: una parte è il "controfiletto", l'altra parte è l'entrecote che quindi è costituito dalla parte della "costata senz'osso" senza fascia e tagliata a 5 coste.</p>	
<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>	POLONIA	
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	Il peso dell'entrecote è molto variabile da 2 a 5,5 Kg.	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.
	<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
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	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: 2pz (1 carrè) Cartone 60x40x20: 4 pz (2 carrè)
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale. <span style="color: #e91e63;">Prodotto da destinarsi alla cottura.</span>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°C	

Approvato da RDQ: *[Signature]* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

ENTRECOTE BOV.AD. PLK

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