


| COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO P.P. CONGELATO | | |
|--|---|--|
| CODICE ARTICOLO | 1631 | |
| IMMAGINE PRODOTTO |  | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE | <p>Il carrè viene tagliato trasversalmente cranialmente all'inserzione del filetto e pertanto rimane la porzione craniale del carrè privata della porzione caudale con filetto detta appunto "costata pezzo intero", costituita da porzione di roastbeef craniale e base scheletrica delle ossa vertebrali toraciche, il pezzo viene privato di emi-corpo vertebrale.</p> | |
| 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 è molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 6 a 12 Kg circa | |
| CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004 | UNITA' DI VENDITA | Singola confezione sottovuoto. |
| | 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: 1 pz Cartone 60x40x20: 2 pz |
| MODALITA' DI IMPIEGO | Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale. <i>Prodotto da destinarsi a 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 | |

Approvato da RDQ: *gron bh* Rev.3 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO P.P. CONGELATO

| 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 | |