

Approvato da RDQ:

*f. Jovanelli*

Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINO ADULTO

## COSTATA BOVINO ADULTO

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>   | <b>23</b>  |  |
| <b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -<br/>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -<br/>COMPOSIZIONE</b> | Le costate sono costituite da fetta di roastbeef e base scheletrica vertebrale a forma di L. Possono essere commissionate al nostro sezionamento richiedendo le costate tagliate, specificando lo spessore desiderato, il peso circa per pezzo e il numero di pezzi da confezionare per vaschetta con sacchetto sottovuoto o solo sacchetto sottovuoto e tela cerata per ossa. |  |
| <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>   | CE   |  |
| <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>  | /  |  |
| <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<br>Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)<br>Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)           |
|  | <b>N° UNITA' PER COLLO</b>   | Cartone 40x30x20: /<br>Cartone 60x40x20: /   |
| <b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>  | Vendita tal quale<br><br><b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>  |  |
| <b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>                                | Da conservare da 0 a +4°C<br>Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento<br>/  |  |
| <b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>  | Metodo di distribuzione: con automezzi propri<br>Temperatura di trasporto: <7°C  |  |
| <b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>   | Codice di rintracciabilità interno   |  |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>   | <b>Aspetto</b>   | Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.  |
|  | <b>Odore e sapore</b>  | Assenza di odore o sapore sgradevole.  |
|  | <b>Consistenza</b>   | Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.        |
|  | <b>pH</b>  | <6   |

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

| COSTATA BOVINO ADULTO   |  |  |
|---|--|--|
| 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   |