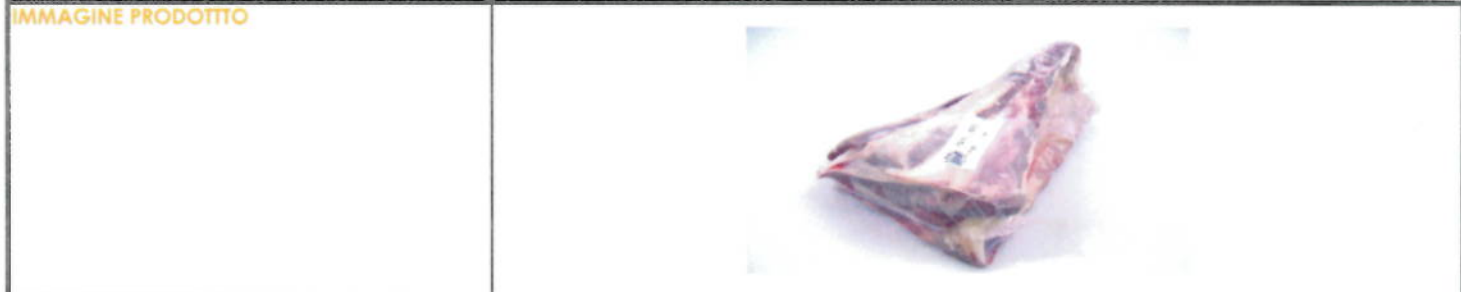


COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO PLK

CODICE ARTICOLO 431



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

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.

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 è molto variabile in funzione della classificazione, età, origine da 6 a 10 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.
Prodotto da destinarsi alla cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE Da conservare da 0 a +4°C
Data di scadenza: 30 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

Approvato da RDQ: *franceschi* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO PLK

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