

Approvato da RDQ:

g. b. h.

Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINO ADULTO

COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO

CODICE ARTICOLO

550

IMMAGINE PRODOTTO

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

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 9 a 14 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 a 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: *franch* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO

COSTATA C/OSSO PEZZO INTERO		
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