

## CAPRETTO

## CODICE ARTICOLO

142

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -  
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -  
COMPOSIZIONE

capretto intero

## INGREDIENTI

esclusivamente carne fresca caprina

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 produzionebollo sanitario apposto sulla carcassa ai sensi del Reg.CE 854/2004  
marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti

## PESO

/

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al  
Reg.CE 1935/2004

## UNITA' DI VENDITA

capretto intero

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

sacco protettivo

## MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO

sacco in polietilene - idoneo al contatto alimentare

ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE  
1169/2011

Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.

## IMBALLAGGIO

## TIPOLOGIA IMBALLO

/

## N° UNITA' PER COLLO

/

## MODALITA' DI IMPIEGO

Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti,  
rivenditori.

Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i tagli secondari.

Prodotto da destinarsi alla cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA  
CONSERVAZIONE

Da conservare da 0 a +4°C

/

/

## MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE

Metodo di distribuzione: con automezzi propri

Temperatura di trasporto: &lt;7°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al  
Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000

Codice di rintracciabilità interno

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

## Aspetto

Colore rosato tipico.

## 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

&lt;6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in  
conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo  
ed alla normativa vigenteListeria 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

&lt;500 ufc/gr

## Stafilococchi coagulasi +

&lt;100 ufc/gr

## Anaerobi solfito riduttori

&lt;10 ufc/gr