

Approvato da RDQ: *Spam bli* Rev.0 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: PRODOTTI COMMERCIALIZZATI CONGELATI

PRODOTTI EQUINO CONGELATI		
CODICE ARTICOLO	1247 NOCE EQUINO CONGELATA - 1083 FILETTO EQUINO CONGELATO - 1082 ROASTBEEF EQUINO CONGELATO - 1310 NOCE PULEDRO CONGELATO - 1081 SCAMONE EQUINO CONGELATO	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Per la descrizione del prodotto si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.	
	INGREDIENTI	/
	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	/
	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	/
	PROVENIENZA CARNI	/
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione	marchio di identificazione 2842S, relativo alla fase di congelamento, indicato sui documenti ed in etichetta, ai sensi del Reg.CE 853/2004	
PESO	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.
	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Imballo primario a carico del produttore, imballo secondario a carico dello stabilimento dove è avvenuto il congelamento.
	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Gli imballi primari sono idonei al contatto alimentare.
ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	L'etichetta relativa al prodotto congelato è apposta in prossimità dell'etichetta originale del prodotto fresco.	
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	CASSETTE A PERDERE O CARTONI
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per l'industria. Prodotti da destinarsi alla cottura.	
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	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.
	Odore e sapore	
	Consistenza	
	pH	
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