

Approvato da RDQ: *P. Gou Bla* Rev.2 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: PRODOTTI COMMERCIALIZZATI CONGELATI

**PRODOTTI BOVINO CONGELATI**

**CODICE ARTICOLO**  
 1358 ALETTE BOV.AD. PLK CONGELATE - 1356 ALETTE DI VITELLO CONGELATE - 1558 ALETTE BOV.AD. IRL CONGELATE - 1446 LINGUE BOV.AD.CONGELATE - 1053 LINGUE DI VITELLO CONGELATE - 1046 CUORI DI VITELLO CONGELATI - 1458 ALETTE BOV.AD.CONGELATE - 1532 PESCE BOV.AD.IRL CONGELATO - 1035 PESCE DI VITELLO CONGELATO - 1039 SCAMONI DI VITELLO CONGELATI

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**  
 Per la descrizione del prodotto si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.

<b>INGREDIENTI</b>	/
<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	/
<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	/
<b>PROVENIENZA CARNI</b>	/

**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** /

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Imballo primario a carico del produttore, imballo secondario a carico dello stabilimento dove è avvenuto il congelamento.
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	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.

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	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

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Si rimanda alla scheda tecnica del PRODOTTO FRESCO, in allegato.
	<b>Odore e sapore</b>	
	<b>Consistenza</b>	
	<b>pH</b>	

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr