

Approvato da RDQ: *Granelli* Rev.2 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: PRODOTTI COMMERCIALIZZATI CONGELATI

PRODOTTI SUINO CONGELATI		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>1125 RETE SUINO CONGELATA - 1566 COSTINE SUINO CONGELATE</b>	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	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>	/
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 2842S, relativo alla fase di congelamento, indicato sui documenti ed in etichetta, ai sensi del Reg.CE 853/2004	
<b>PESO</b>	/	
<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.
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	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
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per l'industria. Prodotti da destinarsi alla cottura.	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>	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