

Approvato da RDQ:

*franceschi*

Rev.13 del 27/06/2022

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

PREPARATO

**PREPARATO PER RAGU' DI BOVINO CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO**

1024

**IMMAGINE PRODOTTO**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -  
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -  
COMPOSIZIONE**

Si ottiene mediante passaggio in tritacarne di RITAGLI di carne e di grasso (ricavati dal recupero edibile delle rifilature dei vari tagli anatomici sezionati) o di altri tagli di II o III qualità quali le FASCE DI FESA FRANCESE BOV.AD., SOTTOFESA BOV.AD., CODONE BOV.AD., SPALLE BOV.AD. o altri. La lavorazione avviene mediante passaggio in impastatrice per l'aggiunta degli altri ingredienti ed in insaccatrice per il confezionamento. Immediatamente dopo la lavorazione il prodotto viene congelato.

**INGREDIENTI**

Carne bovina, aromi naturali.

**VALORI NUTRIZIONALI**

per 100g di prodotto: valore energetico KJ759/KCAL182; proteine 20g; carboidrati 0,7g di cui 0 g zucchero; grassi 11g di cui saturi 5,1g; sale 0,5g

**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**

ogni confezione pesa da 1 a 1,2 kg

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

**UNITA' DI VENDITA**

Singolo sacchetto 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: /  
Cartone 60x40x20: /

Approvato da RDQ: *fraboli* Rev.13 del 27/06/2022

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: **PREPARATO**

**PREPARATO PER RAGU' DI BOVINO CONGELATO**

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>   | Vendita all'ingrosso per raviolifici, laboratori di trasformazione carne, mense, ristoranti.<br><br>Il prodotto è utilizzabile per la preparazione di ragù o per impasti e ripieni comunque destinati alla cottura.<br><br>In etichetta: Togliere la confezione dal freezer almeno 24 ore prima della cottura, quindi lasciare scongelare in frigorifero. Preparare il soffritto secondo la ricetta desiderata quindi aggiungere la carne, poca per volta mescolando. Mescolare di continuo finché la carne non imbrunisce. A questo punto aggiungere la passata di pomodoro, il sale e gli aromi. Far cuocere a fuoco basso e con coperchio per almeno 2 ore. |  |
| <b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>                               | Da conservare a temperatura inferiore a -18°C<br>Data di scadenza: 18 mesi dalla data di congelamento<br>/   |  |
| <b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>   | Metodo di distribuzione: con automezzi propri<br>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>   | Colore rosso della carne e bianco del grasso.              |
|   | <b>Odore e sapore</b>  | Assenza di odore o sapore sgradevole.                      |
|   | <b>Consistenza</b>   | Grana dell'impasto media.                                  |
|   | <b>pH</b>  | <6   |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conf. ai criteri aziendali in Autocontrollo</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>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg.2005/2073/CE</b>              | <b>E.coli (rif.CAT.2.1.8. del Reg. 2005/2073/CE)</b>   | con n=5 e c=2, m=500 ufc/g e M=5000 ufc/g                  |
|   | <b>Salmonella spp. (CAT.1.1.6. del Reg. 2005/2073/CE)</b>  | con n=5 e c=0, assente in 10 gr                            |