


Approvato da RDQ: *frab* Rev.3 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: COPRODOTTI DEL BOVINO

GRASSO BOVINO CONGELATO							
CODICE ARTICOLO	1063						
IMMAGINE PRODOTTO							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Ritagli di grasso ricavati dal recupero edibile delle rifilature in fase di disosso e di sezionamento delle carcasse bovine nei vari tagli anatomici.						
INGREDIENTI	esclusivamente grasso bovino						
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	/						
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 5px;">UNITA' DI VENDITA</td> <td style="padding: 5px;">La singola unità di vendita è costituita dalla scatola in cartone oppure dal pallet secondo gli accordi.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 5px;">Il grasso viene raccolto in appositi sacchi in polietilene da circa 20-30 kg oppure impilato direttamente su pallet e avvolto in pellicola protettiva.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 5px;">Sacchi o pellicola in polietilene idoneo al contatto alimentare.</td> </tr> </table>	UNITA' DI VENDITA	La singola unità di vendita è costituita dalla scatola in cartone oppure dal pallet secondo gli accordi.	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Il grasso viene raccolto in appositi sacchi in polietilene da circa 20-30 kg oppure impilato direttamente su pallet e avvolto in pellicola protettiva.	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Sacchi o pellicola in polietilene idoneo al contatto alimentare.
UNITA' DI VENDITA	La singola unità di vendita è costituita dalla scatola in cartone oppure dal pallet secondo gli accordi.						
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Il grasso viene raccolto in appositi sacchi in polietilene da circa 20-30 kg oppure impilato direttamente su pallet e avvolto in pellicola protettiva.						
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Sacchi o pellicola in polietilene idoneo al contatto alimentare.						
ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.						
IMBALLAGGIO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 5px;">TIPOLOGIA IMBALLO</td> <td style="padding: 5px;">Cartone 60x40x20 (circa 20-30 kg) oppure semplicemente la pellicola protettiva.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">N° UNITA' PER COLLO</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">/</td> </tr> </table>	TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone 60x40x20 (circa 20-30 kg) oppure semplicemente la pellicola protettiva.	N° UNITA' PER COLLO	/		
TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone 60x40x20 (circa 20-30 kg) oppure semplicemente la pellicola protettiva.						
N° UNITA' PER COLLO	/						
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per l'industria. Stabilimenti che effettuano la lavorazione del grasso per la produzione di grassi fusi di origine animale (sego alimentare) o similari.						
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C / /						
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C						

Approvato da RDQ: *E. Goulet* Rev.3 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: COPRODOTTI DEL BOVINO

GRASSO BOVINO CONGELATO

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore bianco tipico del grasso bovino.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda.
	pH	/
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente	Listeria 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
	Muffe	<100 ufc/gr
	Lieviti	<100 ufc/gr