

Approvato da RDQ: *Giuseppe Di* Rev.1 del 30/11/16

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: COPRODOTTI DEL BOVINO

**TENDINE DEL CAMPANELLO**

**CODICE ARTICOLO** **587**



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

Corrisponde al tendine di Achille.

<b>INGREDIENTI</b>	esclusivamente tendine del campanello bovino
<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	assenti
<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	assenti
<b>PROVENIENZA CARNI</b>	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** in confezioni da 1-4 kg

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	La confezione intera.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	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.

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 7-10 pz

**MODALITA' DI IMPIEGO** Vendita all'ingrosso per l'industria.  
*Prodotto da destinarsi alla cottura.*

**CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE** Da conservare da 0 a +4°C  
Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento  
/

**MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE** Metodo di distribuzione: con automezzi propri  
Temperatura di trasporto: <7°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>	Colore biancastro tipico.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda.
	<b>pH</b>	/

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>Muffe</b>	<100 ufc/gr
	<b>Lieviti</b>	<100 ufc/gr