

BRACIOLE SUINO CONGELATE									
CODICE ARTICOLO	1066								
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>nel caso si proceda al sezionamento trasversale del carrè privato del filetto, ovvero della lonza con osso, si ottengono le braciole, tagliate ad una altezza di circa 0,7 cm.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 2px;">INGREDIENTI</td> <td style="padding: 2px;">esclusivamente carne fresca di suino</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</td> <td style="padding: 2px;">assenti</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</td> <td style="padding: 2px;">assenti</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">PROVENIENZA CARNI</td> <td style="padding: 2px;">CE</td> </tr> </table>	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di suino	INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti	PROVENIENZA CARNI	CE
INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di suino								
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	Ciascuna confezione pesa circa 1-2 kg.								
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: 2px;">UNITA' DI VENDITA</td> <td style="padding: 2px;">Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione <i>intera</i></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 2px;">confezionamento sottovuoto in sacchi, adagiate su vassoio xps/168</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 2px;">sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera e vaschette in polistirene estruso - idonei al contatto alimentare</td> </tr> </table>	UNITA' DI VENDITA	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione <i>intera</i>	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	confezionamento sottovuoto in sacchi, adagiate su vassoio xps/168	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera e vaschette in polistirene estruso - idonei al contatto alimentare		
UNITA' DI VENDITA	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione <i>intera</i>								
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	confezionamento sottovuoto in sacchi, adagiate su vassoio xps/168								
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera e vaschette in polistirene estruso - idonei 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: 2px;">TIPOLOGIA IMBALLO</td> <td style="padding: 2px;">Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">N° UNITA' PER COLLO</td> <td style="padding: 2px;">Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /</td> </tr> </table>	TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /				
TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)								
N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /								
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p style="text-align: center; color: #e91e63;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>								
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p style="text-align: center;">Da conservare a temperatura inferiore a -18°C</p> <p style="text-align: center;">Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>								
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p style="text-align: center;">Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p style="text-align: center;">Temperatura di trasporto: <-10°C</p>								
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	<p style="text-align: center;">Codice di rintracciabilità interno</p>								
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 2px;">Aspetto</td> <td style="padding: 2px;">Colore rosato tipico della carne fresca di suino.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Odore e sapore</td> <td style="padding: 2px;">Assenza di odore o sapore sgradevole.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Consistenza</td> <td style="padding: 2px;">Soda e pastosa, con tessitura compatta e aspetto vellutato.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">pH</td> <td style="padding: 2px;"><6</td> </tr> </table>	Aspetto	Colore rosato tipico della carne fresca di suino.	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.	Consistenza	Soda e pastosa, con tessitura compatta e aspetto vellutato.	pH	<6
Aspetto	Colore rosato tipico della carne fresca di suino.								
Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.								
Consistenza	Soda e pastosa, con tessitura compatta e aspetto vellutato.								
pH	<6								

Approvato da RDQ: *[Signature]* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

BRACIOLE SUINO CONGELATE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coli	<500 ufc/gr
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr