

Approvato da RDQ: *C. B.* Rev.1 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

**COSTINE SUINO DI CARRE' CONGELATE INTERE**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>1071</b>	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	Per le costine viene utilizzata la porzione craniale del carrè, quella appunto dove è inserita la parte prossimale costale. Tale base scheletrica con la propria massa carnosa costituita dai muscoli trasversali costali e inserzione dei lungo dorsale e lungo costale viene tagliata trasversalmente e pertanto la costina rimane costituita dalla singola porzione prossimale di costa e muscolatura aderente.	
	<b>INGREDIENTI</b>	esclusivamente carne fresca di suino
	<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	assenti
	<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	assenti
	<b>PROVENIENZA CARNI</b>	CE
<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	/	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	L'intero cartone nel quale sono confezionate.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Raccolte in un sacco idoneo, in strati suddivisi da pellicola per alimenti. Il sacco è adagiato all'interno di un cartone.
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	Confezionamento in sacchi in polietilene e pellicola idonei al contatto alimentare.
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 60x40x20: /
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.  Indicate per cotture alla piastra o alla griglia.  <i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i>	
<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>	Colore rosato tipico della carne fresca di suino.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda e pastosa, con tessitura compatta e aspetto vellutato.
	<b>pH</b>	<6

Approvato da RDQ: *frk* Rev.1 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

COSTINE SUINO DI CARRE' CONGELATE INTERE

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