

COSTINE SUINO CONGELATE

CODICE ARTICOLO	1566	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Base ossea: costole (recise in corrispondenza del loro angolo) e prolungamenti cartilaginei. Muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorali, pettorale profondo.	
	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 28425 ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
PESO	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Singola ala di costina.
	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: /
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori. Indicate per cotture alla griglia, bollito, arrosto o in umido. <i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	<i>non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.</i>
	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