

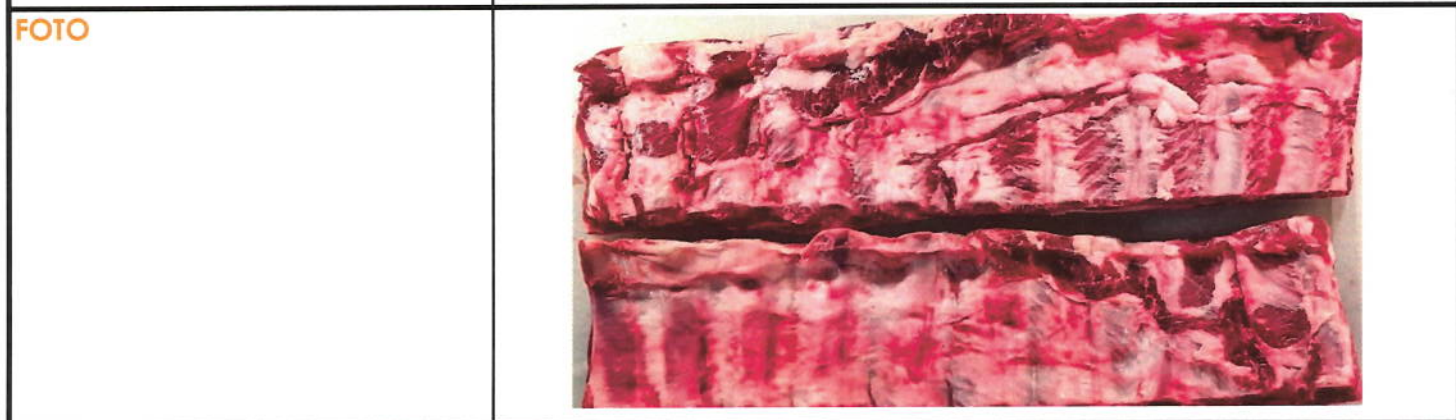
Approvato da RDQ: *frabbi* Rev.0 del 07/06/2021

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

RIBS SUINO ST. LOUIS CONGELATE

CODICE ARTICOLO 1567



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. Il costato, per ottenere il taglio St.Louis viene privato della striscia superiore (in prossimità della colonna) e della parte inferiore (puntine) in modo da ottenere una forma rettangolare abbastanza definita.

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 /

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, al forno, arrosto.

Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura inferiore a -18°C

Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento

/

Approvato da RDQ: *Pravol* Rev.0 del 07/06/2021

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

RIBS SUINO ST. LOUIS CONGELATE

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)	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