

<b>COSTINE SUINO</b>
----------------------

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>566</b>	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	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.	
	<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>	bollo sanitario apposto sulla carcassa ai sensi del Reg.CE 854/2004 marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti e/o etichetta del prodotto confezionato.	
<b>PESO</b>	Confezioni del peso di 2-6 kg.	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Intera ala di costina oppure singole costine tagliate, secondo richiesta del cliente.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Avvolte in un sacco idoneo.
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	Confezionamento in sacchi in polietilene idoneo al contatto alimentare.
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce o 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: /
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.  Indicate per cotture alla griglia, bollito, arrosto o in umido.  Prodotto da destinarsi a cottura.	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C  Data di scadenza: 20 giorni dalla data di confezionamento  /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri  Temperatura di trasporto: <7°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: *Giovanni* Rev.1 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

**COSTINE SUINO**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 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