

Approvato da RDQ: *Giornale* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

LONZA SUINO NAZIONALE CONGELATA

CODICE ARTICOLO **1073**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Per articolo "lonza suino" si intende la regione dorsale (carrè) privato dei muscoli ileopsoas e quadrato dei lombi (filetto) e della base scheletrica. La lonza è presentata "scordonata".
 Muscoli che concorrono a formarla sono: LUNGHISSIMO DEL DORSO, LUNGO SPINOSO, LUNGO COSTALE, TRASVERSARI SPINOSI, MASSA COMUNE DEI MUSCOLI RACHIDIANI.
 (spessa colonna muscolare a fibre longitudinali che riempie gli spazi tra i processi spinosi e trasversi lombari e li deborda pure. La massa comune prende origine nella giunzione lombosacrale e si divide nella porzione craniale; l'insieme della massa comune costituisce il muscolo erettore del rachide).

| | |
|--|--------------------------------------|
| INGREDIENTI | esclusivamente carne fresca di suino |
| INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003) | assenti |
| ALLERGENI (Dir.CE 2003/89) | assenti |
| PROVENIENZA CARNI | ITALIA |

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 il peso è variabile da 3,5 a 5 kg.

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004 | UNITA' DI VENDITA | Singola confezione sottovuoto. |
| | 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.

Dalla lonza si possono ricavare pezzi per arrosti (es. lonza al latte) o fettine da fare alla piastra o in padella.

Prodotto da destinarsi a cottura.

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

LONZA SUINO NAZIONALE CONGELATA

| | | |
|---|--|---|
| 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) | 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 |