

LONZA SUINO META' CONGELATA

CODICE ARTICOLO 1271

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 traversi lombari e li deborda pure. La massa comune prende origine nella giunzione lombo-sacrale e si divide nella porzione craniale; l'insieme della massa comune costituisce il muscolo erettore del rachide). La lonza in questo caso viene tagliata a metà e ciascuna metà posta in una confezione sottovuoto.

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 il peso della confezione è variabile da 2 a 4 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.

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

Approvato da RDQ: *Grove lch* Rev.0 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

LONZA SUINO META' CONGELATA

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	