

**LONZA SUINO META'**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>271</b>	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LUNGHISSIMO DEL DORSO                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• LUNGO SPINOSO</li> <li>• LUNGO COSTALE</li> <li>• TRASVERSARI SPINOSI</li> </ul> </li> <li>• MASSA COMUNE DEI MUSCOLI RACHIDIANI</li> </ul> <p>(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 lombosacrale 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.</p>	
<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>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
<b>PESO</b>	Il peso della confezione è variabile da 2 a 4 kg.	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse 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.  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.	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C  Data di scadenza: 25 giorni dalla data di confezionamento  /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri  Temperatura di trasporto: <7°C	

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

**LONZA SUINO META'**

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 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	