

Approvato da RDQ: *Groubl* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

LONZA SUINO

CODICE ARTICOLO 72



**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).

<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

**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 a 3,8 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

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011** 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: /

Approvato da RDQ: *[Signature]* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

**LONZA SUINO**

<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Dalla lonza si possono ricavare pezzi per arrosti (es. lonza al latte) o fettine da fare alla piastra o in padella.</p> <p style="color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p>Data di scadenza: 25 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: &lt;7°C</p>	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>	<p>Codice di rintracciabilità interno</p>	
<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
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr