

FILETTO SUINO NAZIONALE CONGELATO	
--	--

CODICE ARTICOLO	1074
------------------------	-------------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento del carrè dai muscoli della regione lombo-iliaca.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono i cosiddetti muscoli sottolombari: ILEO-PSOAS, QUADRATO DEI LOMBI</p> <p>Questo gruppo muscolare svolge la funzione di flessione della regione lombare e del rachide. È costituito in prevalenza da fibre muscolari e poco tessuto connettivo, le fibre sono in prevalenza di tipo rosso.</p> <p>Sotto il rivestimento costituito dalla fascia iliaca si presentano due piani muscolari: il primo formato dai muscoli piccolo psoas e grande psoas, quest'ultimo unito mediante estremità caudale al muscolo iliaco, formando appunto l'ileo-psoas, il secondo piano muscolare è costituito dal quadrato dei lombi e intertrasversari dei lombi.</p> <p>Base scheletrica muscolare (asportata nel taglio): Ileo (cresta e fossa iliaca), Vertebre lombari (faccia ventrale dei processi trasversi), Vertebre toraciche (corpi vertebrali).</p>
--	--

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	<p>marking di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta</p>
---	---

PESO	I filetti sono raccolti in confezioni sottovuoto, ciascuna del peso di circa 1-2 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	<p>Cassette a rendere</p> <p>Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)</p> <p>Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</p>
	N° UNITA' PER COLLO	<p>Cartone 40x30x20: 6-8 pz</p> <p>Cartone 60x40x20 /</p>

MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio particolarmente indicato per ricavarne fette per effettuare preparazioni culinarie di rapida cottura, come cotture alla piastra o alla brace o utilizzare intero per arrosti.</p> <p style="text-align: center; color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>
-----------------------------	--

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

FILETTO SUINO NAZIONALE CONGELATO

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