


**FILETTO SUINO NAZIONALE**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>74</b>	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<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>	
	<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>	ITALIA
<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>	I filetti sono raccolti in confezioni sottovuoto, ciascuna del peso di circa 1-2 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: 6-8 pz Cartone 60x40x20 /

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

**FILETTO SUINO NAZIONALE**

<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<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;">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