

STINCO SUINO CONGELATO

CODICE ARTICOLO	1075		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria ricavato dalla regione brachiale anteriore e regione della gamba posteriore.</p> <p style="text-align: center;">STINCHI ANTERIORI</p> <p style="text-align: center;">Base scheletrica: radio-ulna Muscoli dell'avanbraccio:</p> <p>MUSCOLI ANTIBRACHIALI DORSALI: lungo supinatore, estensori del carpo, estensori delle dita, supinatore</p> <p style="text-align: center;">MUSCOLI ANTIBRACHIALI PALMARI: ulnare laterale e mediale, grande e piccolo palmare, flessori delle dita, pronatore quadrato e rotondo.</p> <p style="text-align: center;">STINCHI POSTERIORI</p> <p style="text-align: center;">Base scheletrica: fibia-fibula. Muscoli della gamba:</p> <p>MUSCOLI CRANIALI DELLA GAMBA: flessore di piede, estensore comune delle dita e del dito mediale, tibiale craniale, peroneo lungo, estensore del dito laterale</p> <p>MUSCOLI CAUDALI DELLA GAMBA: fibiale caudale, flessori mediale, laterale, profondi della dita.</p>		
	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 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: 3-4 pz Cartone 60x40x20: 6-8 pz	
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio indicato per cotture con osso al forno oppure sezionato per ricavare ossi buchi di maiale.</p> <p style="text-align: center; color: red;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>		

Approvato da RDQ: *frank* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

STINCO SUINO 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