

Approvato da RDQ: *frank* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

COSCIA SUINO CONGELATA		
CODICE ARTICOLO	1077	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	L'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.	
	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	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione <i>intera</i>
	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: / Cartone 60x40x20: 1 pz
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori. <i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i>	
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)	<i>non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.</i>
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coli	<i><500 ufc/gr</i>
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr