

| | | |
|---|---|--|
| Approvato da RDQ: <i>Spa Bl</i> | Rev.8 del 30/11/2016 | |
| Specifiche di Prodotto | MELONCELLI CARNI SRL | |
| Categoria prodotto: CARNE SUINA | | |
| OSSIBUCHI SUINO CONGELATI | | |
| CODICE ARTICOLO | 1360 | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE | Ricavati dal taglio trasversale degli stinchi di suino. | |
| | 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 | Confezioni del peso di 1-2 kg. | |
| 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: / |
| MODALITA' DI IMPIEGO | Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori. Taglio indicato per cotture in umido. <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 |