

Approvato da RDQ: <i>proble</i>	Rev.1 del 30/11/16	
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL	
Categoria prodotto: CARNE SUINA		
RITAGLI SUINO CONGELATI		
CODICE ARTICOLO	1361	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Ritagli di carne ricavati dal recupero edibile delle rifilature dei vari tagli anatomici sezionati, ad eccezione delle parti costituite unicamente da grasso.	
	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 1-1,5 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 intera.
	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) Pallet box (5-6 q)
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per raviolifici, macellerie, mense, ristoranti, rivenditori. Ritagli utilizzabili solo per impasti e ripieni destinati alla cottura. Prodotto da destinarsi a cottura.	
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