

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

COSCIA SUINO

CODICE ARTICOLO 77

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 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** Casette 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.
Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE Da conservare da 0 a +4°C
Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento
/

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE Metodo di distribuzione: con automezzi propri
Temperatura di trasporto: <7°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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE SUINA

COSCIA SUINO

| | | |
|---|--|--|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente | Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93) | non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c. |
| | Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073) | assente in 25 gr |
| | E.coli | <500 ufc/gr |
| | Stafilococchi coagulasi + | <100 ufc/gr |
| | Anaerobi solfite riduttori | <10 ufc/gr |