

VITELLO

CODICE ARTICOLO **2500**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Per articolo "vitello" si definisce il cosiddetto vitello in canale, ovvero la carcassa dell'animale intera di bovini di età <8 mesi. Per carcassa si intende il corpo intero dell'animale dopo dissanguamento, eviscerazione, scuoiamento, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle.

INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di vitello
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

bollo sanitario apposto sulla carcassa ai sensi del Reg.CE 854/2004
 marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti

PESO /

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004

UNITA' DI VENDITA	vitello
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	/
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	/

ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011

informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.

IMBALLAGGIO

TIPOLOGIA IMBALLO	/
N° UNITA' PER COLLO	/

MODALITA' DI IMPIEGO

Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i quarti e tagli secondari al sezionamento.

Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.

Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE

Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.

Da conservare da 0 a +4°C

/

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

Approvato da RDQ: *gabiamelli* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

VITELLO

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		
Aspetto		Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
Odore e sapore		Assenza di odore o sapore sgradevole.
Consistenza		Soda.
pH		<6
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 solfito riduttori		<10 ufc/gr