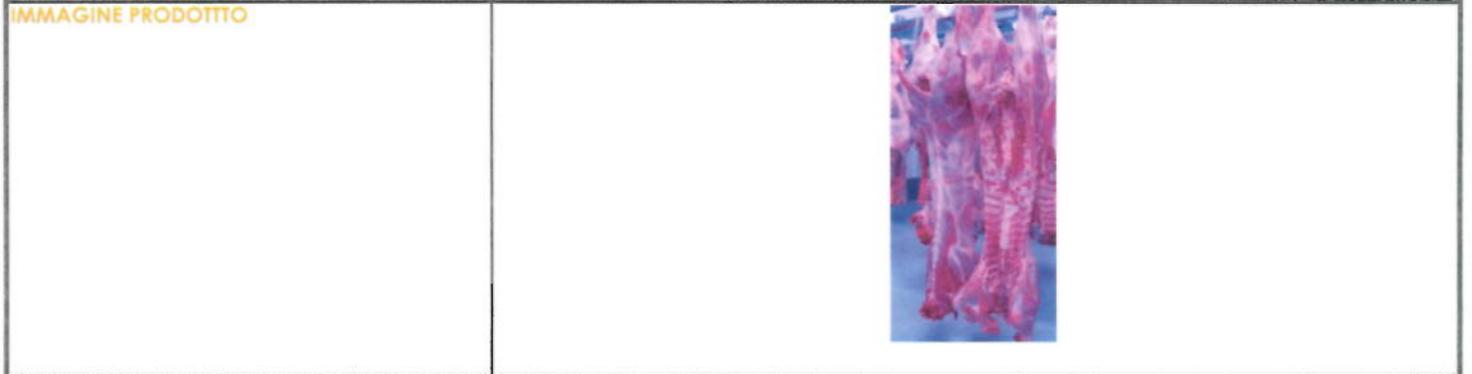


VITELLO SENZA PANCIA

CODICE ARTICOLO **2501**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Per articolo "vitello senza pancia" si definisce il cosiddetto vitello in canale, ovvero la carcassa dell'animale intera (vedi descrizione scheda tecnica vitello), ma privato della pancia (muscolo trasverso,retto e obliquo dell'addome).

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: *Giuseppe De* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

VITELLO SENZA PANCIA

VITELLO SENZA PANCIA		
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