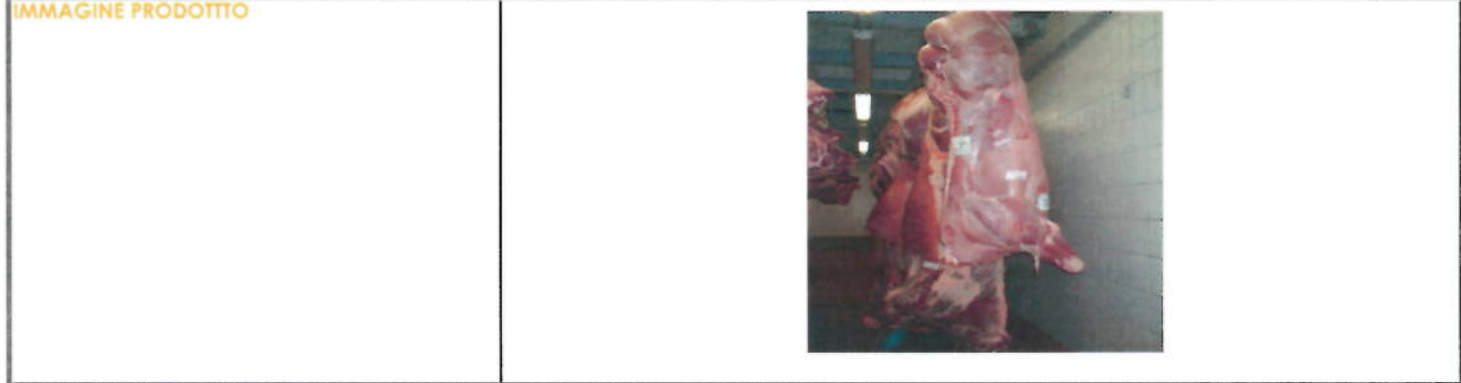


MEZZENA DI VITELLO	
---------------------------	--

CODICE ARTICOLO	30
------------------------	-----------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Le mezzene sono ottenute dalla divisione longitudinale lungo la colonna vertebrale della carcassa dell'animale.</p> <p>Si definisce come carcassa 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</p>
--	--

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	mezzena di 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	<p>Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i quarti e tagli secondari al sezionamento.</p> <p>Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.</p> <p style="text-align: center;"><i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i></p>
-----------------------------	---

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.</p> <p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">/</p>
---	--

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <7°C</p>
---	---

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno
--	------------------------------------

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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

MEZZENA DI VITELLO

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