

<b>MEZZENA DI VITELLO</b>	
---------------------------	--

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>30</b>
------------------------	-----------



<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<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>
--	--

<b>INGREDIENTI</b>	esclusivamente carne fresca di vitello
--------------------	--

<b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b>	assenti
--	---------

<b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b>	assenti
-----------------------------------	---------

<b>PROVENIENZA CARNI</b>	CE
--------------------------	----

<b>NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione</b>	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
---	---

<b>PESO</b>	/
-------------	---

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	mezzena di vitello
--	--------------------------	--------------------

	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
--	-------------------------------------	---

	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
--	-------------------------------------	---

<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.
--	---

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	/
--------------------	--------------------------	---

	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	/
--	----------------------------	---

<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<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="color: red; text-align: center;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>
-----------------------------	--

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

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

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

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda.
	<b>pH</b>	<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