

PUNTA/PANCIA VITELLO S/OSSO CONGELATA

CODICE ARTICOLO 1032



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Taglio da macelleria ricavato dall' anteriore di vitello. Appare costituito dalla massa carnosa dei muscoli pettorali che si inseriscono sulla base scheletrica sternale. Base scheletrica: sterno
Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli del torace: MUSCOLI PETTORALI.

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

marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta

PESO

Il peso è variabile da 4 a 18 kg.

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Singola confezione sottovuoto.
	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	Cassette 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

Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale.
Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura inferiore a -18°C
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento
/

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE

Metodo di distribuzione: con automezzi propri
Temperatura di trasporto: <-10°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000

Codice di rintracciabilità interno

Approvato da RDQ: *frabli* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

PUNTA/PANCIA VITELLO S/OSSO CONGELATA

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	pH	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 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