

PESCE DI VITELLO CONGELATO									
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>1035</b>								
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>									
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Taglio da macelleria ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione caudale della gamba di vitello.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono: gastrocnemio, tricipite surale, soleo, flessore superficiale delle dita.</p> <p>I muscoli della regione caudale della gamba terminano con inserzione tendinea sulla calotta calcaneale. Sono i muscoli che nell'uomo costituiscono il rilievo carnoso del "polpaccio".</p> <p>Base scheletrica di inserzione muscolare (asportata nel taglio): femore, calcaneo.</p>								
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><b>INGREDIENTI</b></td> <td>esclusivamente carne fresca di vitello</td> </tr> <tr> <td><b>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</b></td> <td>assenti</td> </tr> <tr> <td><b>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</b></td> <td>assenti</td> </tr> <tr> <td><b>PROVENIENZA CARNI</b></td> <td>CE</td> </tr> </table>	<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>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>	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta								
<b>PESO</b>	Il peso è variabile da 0,9 a 1,4 kg.								
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><b>UNITA' DI VENDITA</b></td> <td>Singola confezione sottovuoto.</td> </tr> <tr> <td><b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td><b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare		
	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Singola confezione sottovuoto.							
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	confezionamento sottovuoto in sacchi							
<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare								
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.								
<b>IMBALLAGGIO</b>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><b>TIPOLOGIA IMBALLO</b></td> <td>Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td><b>N° UNITA' PER COLLO</b></td> <td>Cartone 40x30x20: 10- 12 pz Cartone 60x40x20: /</td> </tr> </table>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 10- 12 pz Cartone 60x40x20: /				
	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)							
<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 10- 12 pz Cartone 60x40x20: /								
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p style="text-align: center;">Taglio indicato per preparazioni di bolliti, arrostiti, brasati.</p> <p style="text-align: center; color: #e91e63;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>								
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p style="text-align: center;">Da conservare a temperatura inferiore a -18°C</p> <p style="text-align: center;">Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>								

Approvato da RDQ: <i>Cronchi</i>	Rev.7 del 30/11/2016	
Specifiche di Prodotto	MELONCELLI CARNI SRL	
Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO		
<b>PESCE DI VITELLO CONGELATO</b>		
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	
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