

**SOTTOFESA DI VITELLO PIATTA**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	60
------------------------	----



<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	Taglio da macelleria di prima qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione latero-caudale della coscia di vitello di varia razza. La sottofesa di vitello comprende il taglio "pesce e magatello", in caso siano sezionati per ricavare tagli da confezionare separatamente si ottiene la "sottofesa vitello piatta".	
	<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 2,5 a 4 kg.
-------------	------------------------------------

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<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>	<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: 3 pz Cartone 60x40x20: 6 pz

<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.  La sottofesa di vitello piatta, essendo una porzione tenera, è anche indicata per ricavare fettine o scaloppine e arrosti.  <b>Prodotto da destinarsi a cottura.</b>
-----------------------------	--

<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C  Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento  /
---	---

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

### SOTTOFESA DI VITELLO PIATTA

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	
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 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