

FESA FRANCESE DI VITELLO	
---------------------------------	--

CODICE ARTICOLO	38
------------------------	-----------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione mediale della coscia di vitello</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli femorali mediali: sartorio, gracile o retto mediale, semimembranoso, adduttore della coscia.</p> <p>I muscoli di questa regione sono disposti su due piani, uno più superficiale composto dal sartorio e gracile si estende fino alla faccia mediale della coscia, l'altro più profondo composto dagli adduttori termina sul femore.</p> <p>Base scheletrica asportata: bacino, femore, tibia.</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	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta
---	--

PESO	<i>il peso è variabile a seconda dell'età da 4 a 8 kg</i>
-------------	---

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: 2 pz Cartone 60x40x20: 4 pz

MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio indicato per ricavare arrostiti o meglio fettine per bistecche e scaloppe.</p>
-----------------------------	--

<i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i>	
--	--

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p style="text-align: center;">Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>
---	--

Approvato da RDQ: <i>Fiorani bh</i>		Rev.7 del 30/11/2016
Specifiche di Prodotto		MELONCELLI CARNI SRL
Categoria prodotto:		CARNE BOVINA: VITELLO
FESA FRANCESE DI VITELLO		
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