

SCAMONE DI VITELLO CONGELATO

CODICE ARTICOLO	1039
------------------------	-------------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE

Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione prossimo cranio-laterale femorale di vitello.
 Muscoli che concorrono a formarlo sono:
 muscoli del bacino: GLUTEO SUPERIFICIALE, GLUTEO MEDIO, GLUTEO PROFONDO, GLUTEO ACCESSORIO
 muscoli femorali craniali: TENSORE DELLA FASCIA LATA (SPINACINO)
 In corrispondenza della fossa sacro-iliaca si insinua questo taglio anatomico, costituito dal tensore della fascia lata, assai largo nel bovino e dal lungo vasto, costituito dall'intima unione di bicipite femorale e paramerale; ne risulta che tale muscolo sia particolarmente esteso e lungo, tanto che da esso è possibile ricavare un ulteriore taglio, ossia lo "spinacino".
 Base scheletrica asportata: Ileo (spina iliaca ventro-craniale), Femore, Spina sacrale.

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 2 a 3 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: 4 pz Cartone 60x40x20: 8 pz

MODALITA' DI IMPIEGO

Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.
 Taglio indicato per ricavare arrostiti. In particolare, è possibile ricavare come ulteriore taglio, lo spinacino.

Prodotto da destinarsi a cottura.

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

SCAMONE DI VITELLO CONGELATO

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	
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