

**SCAMONE DI VITELLO**

**CODICE ARTICOLO** **39**



**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 SUPERFICIALE, 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.

<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

**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.

<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

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011** 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: 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 alla cottura.*

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

SCAMONE DI VITELLO

<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°C	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b>	Codice di rintracciabilità interno	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	<b>pH</b>	<6
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr