

**STINCO VITELLO ANTERIORE CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO** 1227



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**

Taglio da macelleria ricavato dallo spallotto di vitello.  
 Base scheletrica: radio-ulna.  
 Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli dell'avanbraccio:  
 MUSCOLI ANTIBRACHIALI DORSALI: lungo supinatore, estensori del carpo, estensori delle dita, supinatore  
 MUSCOLI ANTIBRACHIALI PALMARI: ulnare laterale e mediale, grande e piccolo palmare, flessori delle dita, pronatore quadrato e rotondo.

<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 28425 ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta

**PESO** Il peso è variabile da 1,5 a 2,5 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, mense, ristoranti, rivenditori.  
 Taglio indicato per cotture con osso al forno oppure ulteriormente sezionato per ricavare ossi buchi.  
 Prodotto da destinarsi a cottura.

**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

Approvato da RDQ: *girover bh* Rev.8 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**STINCO VITELLO ANTERIORE CONGELATO**

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