


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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

STINCO VITELLO ANTERIORE							
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>227</b>						
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>							
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>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.</p>						
<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 1,5 a 2,5 kg.						
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;"><b>UNITA' DI VENDITA</b></td> <td>Singola confezione sottovuoto.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;"><b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;"><b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	<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>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>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;"><b>TIPOLOGIA IMBALLO</b></td> <td>Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;"><b>N° UNITA' PER COLLO</b></td> <td>Cartone 40x30x20: 4 pz Cartone 60x40x20: 8 pz</td> </tr> </table>	<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		
<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						
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Taglio indicato per cotture con osso al forno oppure ulteriormente sezionato per ricavare ossi buchi.</p> <p style="text-align: center; color: #d9534f;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>						
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p>Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>						

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**STINCO VITELLO ANTERIORE**

<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