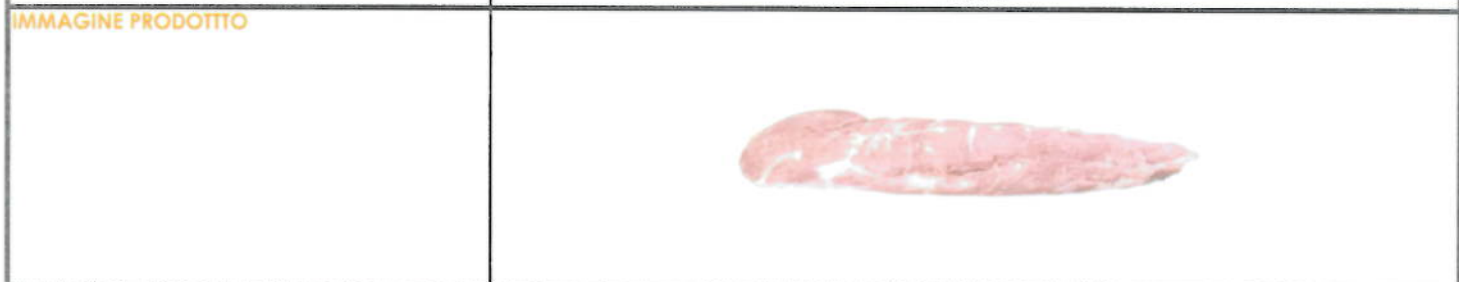


**FILETTO DI VITELLO INTERO CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO** 1180



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

Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento del carrè dai muscoli della regione lombo-iliaca di vitello.

Muscoli che concorrono a formarlo sono i cosiddetti muscoli sottolombari: ILEO-PSOAS, QUADRATO DEI LOMBI.

Questo gruppo muscolare svolge la funzione di flessione della regione lombare e del rachide. È costituito in prevalenza da fibre muscolari e poco tessuto connettivo, le fibre sono in prevalenza di tipo rosso.

Sotto il rivestimento costituito dalla fascia iliaca si presentano due piani muscolari: il primo formato dai muscoli piccolo psoas e grande psoas, quest'ultimo unito mediante estremità caudale al muscolo iliaco, formando appunto l'ileo-psoas, il secondo piano muscolare è costituito dal quadrato dei lombi e intertrasversari dei lombi. Base scheletrica muscolare (asportata nel taglio): Ileo (cresta e fossa iliaca), Vertebre lombari (faccia ventrale dei processi trasversi), Vertebre toraciche (corpi vertebrali).

La consistenza è tenera, trattandosi di un taglio anatomico con scarse fibre connettivali, la succosità è ottima, il colore è bianco-rosato nel vitello, il grasso è pressochè assente, sapore e odore sono buone.

<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 1 a 1,5 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: 15 pz Cartone 60x40x20: /

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**FILETTO DI VITELLO INTERO CONGELATO**

<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori. Taglio particolarmente indicato per ricavarne fette per effettuare preparazioni culinarie di rapida cottura, come cotture alla piastra o alla brace.  <i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità ai 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 e alla normativa vigente</b>	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	<i>non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.</i>
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<i>&lt;500 ufc/gr</i>
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr