

FILETTO DI VITELLO INTERO	
----------------------------------	--

CODICE ARTICOLO	180
------------------------	------------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal sezionamento del carrè dai muscoli della regione lombo-iliaca di vitello.</p> <p>Muscoli che concorrono a formarlo sono i cosiddetti muscoli sottolombari: ILEO-PSOAS, QUADRATO DEI LOMBI.</p> <p>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.</p> <p>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 caudate 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).</p> <p>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.</p>
--	--

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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

FILETTO DI VITELLO INTERO		
MODALITA' DI IMPIEGO	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 alla cottura.</i>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare da 0 a +4°C Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento /	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <7°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 ed alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	<i>non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.</i>
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coli	<i><500 ufc/gr</i>
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr