

FEGATO DI VITELLO CONGELATO

CODICE ARTICOLO

1045

IMMAGINE PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -
COMPOSIZIONE

Organi interni della cavità addominale, categoria "frattaglie".

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

PESO

Il peso è variabile da 3,5 a 4,5 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: 2 pz
Cartone 60x40x20: 4 pz

MODALITA' DI IMPIEGO

Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.

Taglio indicato per cotture in umido.

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

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al
Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000

Codice di rintracciabilità interno

Approvato da RDQ: *però* Rev.7 del 07/06/2021

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

FEGATO DI VITELLO CONGELATO

FEGATO DI VITELLO CONGELATO		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosso-marrone chiaro tipico
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Bruno e compatto rivestito di una membrana liscia e brillante.
	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