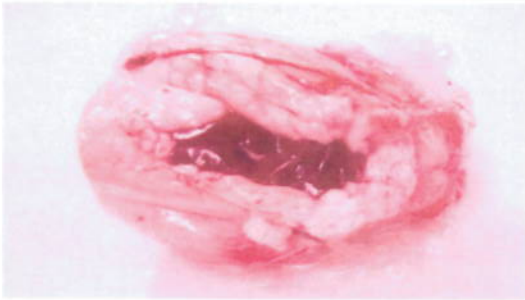


**RENI DI VITELLO CONGELATI**

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>   | <b>1054</b>   |  |
| <b>IMMAGINE PRODOTTO</b>   |   |  |
| <b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -<br/>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -<br/>COMPOSIZIONE</b> | Organi interni della cavità addominale, categoria "frattaglie", conservati in loro capsula adiposa, privati dei deferenti uretrali.   |  |
|  | <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 0,5 a 2 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 |
| <b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>                                 | Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.  |  |
| <b>IMBALLAGGIO</b>   | <b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>  | Cassette a rendere<br>Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)<br>Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)           |
|  | <b>N° UNITA' PER COLLO</b>  | Cartone 40x30x20: /<br>Cartone 60x40x20: /   |
| <b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>  | Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.<br><br>Taglio indicato per cotture in umido.<br><br><i>Prodotto da destinarsi a cottura.</i> |  |
| <b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>                                | Da conservare a temperatura inferiore a -18°C<br>Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento<br>/  |  |
| <b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>  | Metodo di distribuzione: con automezzi propri<br>Temperatura di trasporto: <-10°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 con grasso di copertura  |
|  | <b>Odore e sapore</b>   | Assenza di odore o sapore sgradevole.  |
|  | <b>Consistenza</b>  | Soda.  |
|  | <b>pH</b>   | <6   |

Approvato da RDQ: *Gianni Bl* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

RENI DI VITELLO CONGELATI

|  |  |  |
|--|--|--|
| 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   |