


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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

FEGATO DI VITELLO									
CODICE ARTICOLO	45								
IMMAGINE PRODOTTO									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p style="text-align: center;">Organi interni della cavità addominale, categoria "frattaglie".</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">INGREDIENTI</td> <td style="padding: 2px;">esclusivamente carne fresca di vitello</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">INGREDIENTI OGM(Reg.CE 1829 e 1830/2003)</td> <td style="padding: 2px;">assenti</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</td> <td style="padding: 2px;">assenti</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">PROVENIENZA CARNI</td> <td style="padding: 2px;">CE</td> </tr> </table>	INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di vitello	INGREDIENTI OGM(Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti	ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti	PROVENIENZA CARNI	CE
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 3,5 a 4,5 kg								
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">UNITA' DI VENDITA</td> <td style="padding: 2px;">Singola confezione sottovuoto.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 2px;">confezionamento sottovuoto in sacchi</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</td> <td style="padding: 2px;">sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare</td> </tr> </table>	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		
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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">TIPOLOGIA IMBALLO</td> <td style="padding: 2px;">Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">N° UNITA' PER COLLO</td> <td style="padding: 2px;">Cartone 40x30x20: 2 pz Cartone 60x40x20: 4 pz</td> </tr> </table>	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				
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	<p style="text-align: center;">Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p style="text-align: center;">Taglio indicato per cotture in umido.</p> <p style="text-align: center;">Prodotto da destinarsi alla cottura.</p>								
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p style="text-align: center;">Da conservare da 0 a +3°C</p> <p style="text-align: center; color: red;">Data di scadenza: 25 giorni dalla data di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">/</p>								
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p style="text-align: center;">Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p style="text-align: center;">Temperatura di trasporto: <7°C</p>								

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

FEGATO DI VITELLO

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

Codice di rintracciabilità interno

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 ed alla normativa vigente

Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 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