

ARROSTO DI VITELLO

CODICE ARTICOLO 49



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE
 Secondo quanto concordato con il cliente, può essere ricavato dal reale di vitello, dalla pancia oppure dalla fesa francese.

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
 molto variabile secondo il taglio di partenza da 1 a 2,5 kg

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione intera
	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: / Cartone 60x40x20: /

MODALITA' DI IMPIEGO
 Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.
 Taglio indicato per cottura arrosto.
 Prodotto da destinarsi alla cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE
 Da conservare da 0 a +4°C
 Data di scadenza: 30 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

Approvato da RDQ: *franceschi* Rev.8 del 02/10/2018

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

ARROSTO DI VITELLO

ARROSTO DI VITELLO		
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 e 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)	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