

SELLA VITELLO									
CODICE ARTICOLO	31								
IMMAGINE PRODOTTO									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Dalla carcassa del vitello si ricava la sella formata dalle cosce fino in corrispondenza del tarso e dal carrè intero, ossia con osso e con filetto. La sezione avviene all'altezza della VI-VII vertebra toracica.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">INGREDIENTI</td> <td>esclusivamente carne fresca di vitello</td> </tr> <tr> <td>INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)</td> <td>assenti</td> </tr> <tr> <td>ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)</td> <td>assenti</td> </tr> <tr> <td>PROVENIENZA CARNI</td> <td>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	<p>bollo sanitario apposto sulla carcassa ai sensi del Reg.CE 854/2004 marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti</p>								
PESO	/								
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	sella di vitello							
	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	/							
	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	/							
ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.								
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	/							
	N° UNITA' PER COLLO	/							
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i quarti e tagli secondari al sezionamento.</p> <p>Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.</p> <p style="text-align: center; color: red;">Prodotto da destinarsi alla cottura.</p>								
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.</p> <p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">/</p>								
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <7°C</p>								
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.							
	pH	<6							

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

SELLA VITELLO

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