

Approvato da RDQ: *g. p. b.* Rev.6 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

ANTERIORE VITELLO SENZA PANCIA

CODICE ARTICOLO	206	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Dalla carcassa del vitello si ricava l'anteriore (vedi scheda tecnica). La sezione avviene all'altezza dell'ultima vertebra toracica e comprende l'arcata costale con la base scheletrica sternale. Se privato dei muscoli addominali e arcata costale si ricava l'anteriore senza pancia. Pertanto l'anteriore s/pancia rimane costituito dagli arti anteriori fino al carpo, dal reale, dalla punta.	
	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	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	
PESO	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	anteriore 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	Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i quarti e tagli secondari al sezionamento. Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura. Prodotto da destinarsi a cottura.	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento. Da conservare da 0 a +4°C /	
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	
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
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