


SPALLA VITELLO C/OSSO		
<b>CODICE ARTICOLO</b>	370	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Taglio da macelleria di seconda qualità, ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione della spalla e del braccio di vitello di varia razza.</p> <p>La spalla è formata da: base scheletrica: scapola, omero</p>	
	<p>Muscoli che concorrono a formarlo sono:</p> <p>MUSCOLI REGIONE DORSO LOMBARRE: parte del grande dorsale, parte del trapezio. MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE ESTERNA: deltoide, sopraspinato, sottospinato, piccolo rotondo MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE INTERNA: sottoscapolare, grande rotondo, coraco-brachiale, articolare della spalla, fascia ascellare MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CRANIALE: bicipite brachiale, brachiale MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CAUDALE: tricipite brachiale, anconeo, tensore della fascia antibrachiale, fascia brachiale.</p>	
	<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>	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	
<b>PESO</b>	Il peso è variabile da 12 a 16 Kg	
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	spalla
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
<b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>	Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	/
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	/
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	<p>Taglio primario effettuato al macello da cui ricavare i tagli secondari al sezionamento.</p> <p>Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.</p> <p style="text-align: center;">Prodotto da destinarsi a cottura.</p>	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	<p>Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.</p> <p>Da conservare da 0 a +4°C</p>	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: &lt;7°C</p>	

SPALLA VITELLO C/OSSO		
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>	<b>Aspetto</b>	Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
	<b>Odore e sapore</b>	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	<b>Consistenza</b>	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	<b>pH</b>	<6
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	<b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>	assente in 25 gr
	<b>E.coli</b>	<500 ufc/gr
	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<100 ufc/gr
	<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<10 ufc/gr