


SPALOTTO VITELLO C/OSSO							
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>55</b>						
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>							
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>	<p>Taglio da macelleria ricavato dall' anteriore di vitello. Appare costituito dagli arti anteriori fino al carpo, dalla punta con base scheletrica sternale e dal reale. Base scheletrica: scapola, omero, radio-ulna, sterno. Muscoli della cintura toracica e arto toracico:</p> <p>MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE ESTERNA: deltoide, sopraspinato, sottospinato, piccolo rotondo. <span style="float: right;">MUSCOLI REGIONE SCAPOLARE INTERNA: sottoscapolare, grande rotondo, coraco-brachiale, articolare della spalla, fascia ascellare</span></p> <p>MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CRANIALE: bicipite brachiale, brachiale</p> <p>MUSCOLI REGIONE BRACHIALE CAUDALE: tricipite brachiale, anconeo, tensore della fascia antibrachiale, fascia brachiale</p> <p>MUSCOLI DELL'AVANBRACCIO (vedi descrizione stinco anteriore)</p> <p>DORSALI (estensori) e PALMARI (flessori)</p> <p>Muscoli del torace: MUSCOLI PETTORALI</p> <p>MUSCOLI DELLA REGIONE DORSO LOMBARRE: trapezio toracico, romboide toracico, lungo spinoso (porzione craniale),lungo dorsale (porzione craniale), lungo costale (porzione craniale).</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 40 a 50 kg.						
<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f9e79f;"><b>UNITA' DI VENDITA</b></td> <td>spalotto</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f9e79f;"><b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f9e79f;"><b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b></td> <td>/</td> </tr> </table>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	spalotto	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	/	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	spalotto						
<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>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f9e79f;"><b>TIPOLOGIA IMBALLO</b></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f9e79f;"><b>N° UNITA' PER COLLO</b></td> <td>/</td> </tr> </table>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	/	<b>N° UNITA' PER COLLO</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 quarti e tagli secondari al</p> <p>Vendita tal quale oppure sezionamento dopo la refrigerazione e la frollatura.</p> <p style="text-align: center; color: red;">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>						

## SPALOTTO VITELLO C/OSSO

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