

PANCIA VITELLO C/OSSO	
------------------------------	--

CODICE ARTICOLO	207
------------------------	------------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Dalla carcassa del vitello si ricava l'anteriore, formato dalle spalle e pancia. La sezione avviene all'altezza dell'ultima vertebra toracica e comprende l'arcata costale senza la base scheletrica sternale (punta con osso).</p> <p style="text-align: center;">Base scheletrica: coste.</p> <p>Muscoli: trasverso dell'addome, grande dorsale, retto dell'addome, obliquo esterno dell'addome, intercostali, grande dentato toracico, retto del torace.</p>
--	--

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	Il peso è variabile da 12 a 14 Kg
-------------	--

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	pancia 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 a cottura.</p>
-----------------------------	--

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.</p> <p style="text-align: center;">Da conservare da 0 a +4°C</p> <p style="text-align: center;">/</p>
---	--

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p style="text-align: center;">Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p style="text-align: center;">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
--	------------------------------------

Approvato da RDQ:

P. Rossi

Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto

MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto:

CARNE BOVINA: VITELLO

PANCIA VITELLO C/OSSO

PANCIA VITELLO C/OSSO		
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