

Approvato da RDQ: *Francesca* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

PUNTA VITELLO C/OSSO

CODICE ARTICOLO	47	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	<p>Taglio da macelleria ricavato dall'anteriore di vitello. Appare costituito dalla massa carnosa dei muscoli pettorali che si inseriscono sulla base scheletrica sternale. Base scheletrica: sterno. Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli del torace: MUSCOLI PETTORALI.</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	<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	il peso è variabile da 12 a 18 kg	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	/
	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>Sezionamento in tagli secondari o vendita tal quale. Prodotto da destinarsi alla cottura.</p>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento. Da conservare da 0 a +4°C /</p>	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri 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
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