

COSCETTO DI VITELLO SENZ'OSSO 5 TAGLI CONGELATO

CODICE ARTICOLO	1449	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Il coschetto è un taglio da macelleria ricavato dal sezionamento dei muscoli della regione caudale della coscia e gamba di vitello privati della base scheletrica. Muscoli che concorrono a formarlo sono i muscoli: tibiale anteriore e posteriore;lungo estensore comune delle dita; peroneo;estensore ant. e lat. delle falangi;flessore est. e int. delle falangi;tricipite surale;flessore superficiale delle falangi;vasto laterale, mediale e intermedio;retto anteriore della coscia;tensore della fascia lata;bicipite femorale e paramerale;semitendinoso;gluteo medio, superf., accessorio e profondo;tensore della fascia lata;semimembranoso e adduttore del femore;pectineo;sartorio;gracile.	
	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	marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta	
PESO	Il peso dell'intero coschetto è variabile da 12 a 16 Kg	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Nella preparazione di questo prodotto i muscoli suddetti vengono suddivisi in cinque parti confezionate singolarmente che costituiscono una unica unità di vendita: SCAMONE cod.39, NOCE cod.37, SOTTOFESA cod.36, FESA FRANCESE cod.38, STINCO cod.51.
	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	confezionamento sottovuoto in sacchi
	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare
ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)
	N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: 5 pz (1 coschetto)
MODALITA' DI IMPIEGO	Vendita all'ingrosso per macellerie, laboratori di trasformazione carni, mense, ristoranti, rivenditori. Taglio particolarmente indicato per ricavare brasati e stracotti ma anche bistecche e fettine. Normalmente è un prodotto destinato ad ulteriore lavorazione da parte del cliente. Prodotto da destinarsi a cottura.	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 24 mesi dalla data di congelamento /	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	

Approvato da RDQ: *Giuseppe De* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

COSCETTO DI VITELLO SENZ'OSSO 5 TAGLI CONGELATO

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	pH	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 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