

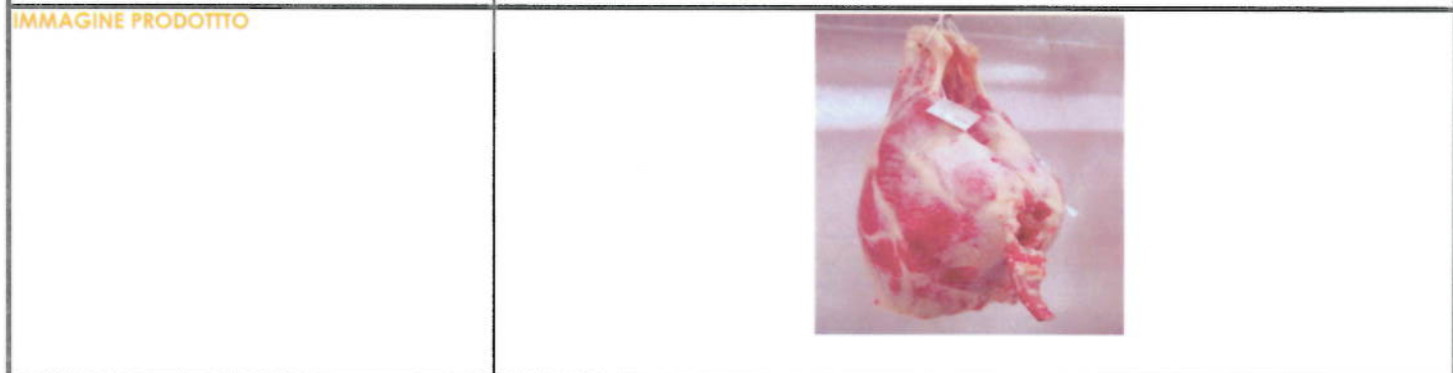
Approvato da RDQ: *franceschi* Rev.7 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**COSCIOTTO VITELLO**

**CODICE ARTICOLO** 33



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE**

Dalla sella di vitello si ricava il cosciotto formato dalla porzione caudale della carcassa del vitello, cioè dalla due cosce unite fino al tarso e con presenza di coda. La sezione avviene a livello della ultima vertebra lombare e prima sacrale.  
 Base scheletrica: Bacino, Vertebre lombari, Vertebre coccigee, Femore, Tibia-fibula, Tarso.  
 Muscoli: tutti i muscoli del bacino, coscia, gamba e coda.

<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

**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 30 a 40 kg.

<b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>	<b>UNITA' DI VENDITA</b>	/
	<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	/
	<b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>	/

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011**

Informazioni apposte sulla distinta allegata al documento di accompagnamento merce.

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	/
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	/

**MODALITA' DI IMPIEGO**

Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.  
 Taglio effettuato al macello o al sezionamento da cui ricavare i tagli secondari.  
 Prodotto da destinarsi alla cottura.

**CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE**

Frollatura in cella refrigerata prima del sezionamento.  
 Da conservare da 0 a +4°C  
 /

**MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE**

Metodo di distribuzione: con automezzi propri  
 Temperatura di trasporto: <7°C

**IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000**

Codice di rintracciabilità interno

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

COSCIOTTO VITELLO

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