

**LOMBATA S/O DI VITELLO**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>   | <b>153</b>   |  |
| <b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE</b>       | La lombata è un taglio da macelleria di I qualità, ricavato dal disosso del carrè: è composto dai muscoli della regione lombo-iliaca di vitello escluso il filetto ed ha come base ossea le sei vertebre lombari.  |  |
|  | <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>                  | marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta   |  |
| <b>PESO</b>  | Il peso è variabile da 5 a 7 Kg  |  |
| <b>CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004</b>                       | <b>UNITA' DI VENDITA</b>   | Singola confezione sottovuoto.   |
|  | <b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>  | confezionamento sottovuoto in sacchi   |
|  | <b>MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO</b>  | sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare |
| <b>ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011</b>                               | informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.   |  |
| <b>IMBALLAGGIO</b>   | <b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>   | Cassette a rendere<br>Cartone 40x30x20 (circa 12 kg)<br>Cartone 60x40x20 (circa 20 kg)           |
|  | <b>N° UNITA' PER COLLO</b>   | Cartone 40x30x20: 2 pz<br>Cartone 60x40x20: 4 pz   |
| <b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>  | Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.<br><br>Parte indicata per ricavare bistecche e per effettuare preparazioni culinarie di rapida cottura, come cotture alla piastra, in padella o alla brace oppure cottura arrosto o al forno del pezzo intero.<br><br>Prodotto da destinarsi a cottura. |  |
| <b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>                              | Da conservare da 0 a +4°C<br><br>Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento<br><br>/  |  |
| <b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>  | Metodo di distribuzione: con automezzi propri<br><br>Temperatura di trasporto: <7°C  |  |
| <b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000</b> | Codice di rintracciabilità interno   |  |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>   | <b>Aspetto</b>   | Colore rosa chiaro tipico della carne fresca di vitello.   |
|  | <b>Odore e sapore</b>  | Assenza di odore o sapore sgradevole.  |
|  | <b>Consistenza</b>   | Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.        |
|  | <b>pH</b>  | <6   |

Approvato da RDQ: *franchi* Rev.0 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**LOMBATA S/O DI VITELLO**

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente</b> | <b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b> | non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c. |
|  | <b>Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)</b>      | assente in 25 gr   |
|  | <b>E.coli</b>                                 | <500 ufc/gr  |
|  | <b>Stafilococchi coagulasi +</b>              | <100 ufc/gr  |
|  | <b>Anaerobi solfito riduttori</b>             | <10 ufc/gr   |