

COSTOLETTE DI VITELLO SCALZATE

CODICE ARTICOLO	590	
IMMAGINE PRODOTTO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE	Si ricava dal carrè, con un taglio all'altezza delle vertebre costali (5 coste). Viene lasciata la parte scheletrica costale, scalzata.	
	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	/	
CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004	UNITA' DI VENDITA	Dalla costoletta durante la lavorazione viene tolta la fascia, confezionata a parte ma venduta con la costoletta in un'unica unità di vendita.
	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: 2 pz (1 costoletta + 1 fascia) Cartone 60x40x20: /
MODALITA' DI IMPIEGO	<p>Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.</p> <p>Parte indicata per effettuare preparazioni culinarie di rapida cottura, come cotture alla piastra, in padella o alla brace.</p> <p>Prodotto da destinarsi a cottura.</p>	
CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	<p>Da conservare da 0 a +4°C</p> <p>Data di scadenza: 30 giorni dalla data di confezionamento</p> <p>/</p>	
MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE	<p>Metodo di distribuzione: con automezzi propri</p> <p>Temperatura di trasporto: <7°C</p>	

Approvato da RDQ: *F. B...* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

COSTOLETTE DI VITELLO SCALZATE

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, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	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