

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**REALE VITELLO S/OSSO CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO** 1029



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

Taglio da macelleria ricavato dallo spallotto di vitello.  
 Appare costituito dai muscoli della regione dorso lombare compresa fra le due scapole.  
 Base scheletrica (asportata): vertebre toraciche regione del garrese.  
 Muscoli che concorrono a formarlo sono i MUSCOLI DELLA REGIONE DORSO LOMBARE: trapezio toracico, romboide toracico, lungo spinoso (porzione craniale), lungo dorsale (porzione craniale), lungo costale (porzione craniale).

|  |  |
|--|--|
| <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** marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta

**PESO** Il peso è variabile da 3,5 a 10 kg.

**CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <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 |

**ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011** Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.

**IMBALLAGGIO**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <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: 3-4 pz<br>Cartone 60x40x20: 4-6 pz                                   |

**MODALITA' DI IMPIEGO** Vendita all'ingrosso per macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.  
 Taglio particolarmente indicato per ricavarne bolliti o brasati oppure senza osso per arrosti.  
**Prodotto da destinarsi alla 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

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

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINA: VITELLO

**REALE VITELLO S/OSSO CONGELATO**

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000                                | 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  |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo e alla normativa vigente | <b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b> | non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 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  |