

COD. OPAS: 4267

SISTEMA GESTIONE QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE: Rev. 1 - 01/06/2018

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla disossatura del lombo Bologna, deve presentarsi ben pulito dal grasso di rivestimento. Non deve presentare la rottura del vuoto. La sierosità non deve eccedere il 2% del peso del prodotto. Il prodotto proviene da suini "pesanti" nati, allevati e macellati in Italia. Il prodotto non contiene OGM, in conformità al regolamento 1829/03.

PRODUCT DESCRIPTION:

Pork loin bonelless with no coating fat. The vacuum packing material must not be broken. Product comes from "heavy" pigs borned, breed and slaughtered in Italy. Product doesn't contain GMO complying reg. 1829/03.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: 0,500 - 0,700 kg

CONFEZIONAMENTO:

Sottovuoto in cartone
Peso prodotto: circa 8 kg
Pezzi per cartone: n. 15
Dimensioni cartone: 60 x40 x 20 (cm)
Cartoni per strato: n. 4
Strati per pallet: n. 8

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.

PRODUCT FEATURES

Weight: 0,500 - 0,700 kg

PACKAGING:

Vacuum packed in carton box
Product weight: about 8 kg
Carton box pices: n. 15
Carton box measures: 60 x40 x20 (cm)
Carton boxes layer: n. 4
Layers per pallet: n. 8

All food contact materials comply with European legislation (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. n. 174/2008.

SHELF LIFE

CARNI CONGELATE SOTTOVUOTO: 18 mesi

TEMPERATURA TRASPORTO:

CARNI CONGELATE: Non superiore a -18°C

SHELF LIFE

FROZEN MEAT VACUUM PACKED: 18 months

TRANSPORT TEMPERATURE:

FROZEN MEAT: No higher than -18°C



TOLLERANZA AD ALCUNE DIFFETTOSITA':

TOLERANCE TO SOME DEFECTS:

CODICE	DIFETTOSITA'	TOLLERANZA	CODE	DEFECTS	TOLERANCE
1	colore verdastro/marrone	ASSENTE	1	greenish/brown colour	ABSENT
2	odori estranei	ASSENTE	2	strange odors	ABSENT
3	patina superficiale	ASSENTE	3	glaze shallow	ABSENT
4	grumi sangue/ascessi	ASSENTE	4	blood clots/abscesses	ABSENT
5	corpi estranei	ASSENTE	5	foreign bodies	ABSENT

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CRITERIA:

In ottemperanza al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. e O.M. 07/12/1993.

In accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and national legislation O.M. 07/12/1993.

SOSTANZE VIETATE O LIMITATE	TOLLERANZA	FORBIDDEN OR LIMITED SUBSTANCES	TOLERANCE
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici od altre sostanze nocive o pericolose	ASSENTI O ENTRO I LIMITI	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni	ASSENTI	Allergens	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT

BOLLATURA SANITARIA:

CE IT 791 M bollo CE di riconoscimento dello stabilimento produttivo da riportare obbligatoriamente sul prodotto finito.

HEALTH MARKING:

CE IT 791 M is the plant's recognition number to be reported on each final product.

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente su attrezzature con etichette indicanti: nome cliente, data macellazione, descrizione del prodotto, codice tracciabilità.

PRODUCT TRACEABILITY

Data of traceability are to be reported on the equipment with labels: customer name, date of slaughtering, product description, batch traceability.

ABILITAZIONE EXPORT USA

O.P.A.S. effettua il campionamento per la ricerca microbiologica di **Escherichia Coli**, **Enterobatteriacee**, **Salmonella** ,**C.B.T.** sulle carcasse suine come imposto dal **Reg. (CE) 2073/2005**.

APPROVED EXPORT USA

O.P.A.S. applies sampling to microbiological searching of **Escherichia Coli**, **Enterobatteriacee**, **Salmonella** ,**C.B.T.** on pork carcasses in accordance with **Reg. (CE) 2073/2005**.

REDATTO DA: / WRITTEN BY
Resp. Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:
Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:
Direzione