



STP-05

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 17/05/2019

**RUSTICANA (BABY BACK RIBS
CONGELATE)**Emissione: 00
Revisione: 01
Pagina 1 di 3**PRODOTTO****DENOMINAZIONE:** Rusticana (Baby back ribs congelate)**CODICE PRODOTTO:** RUST8**CODICE EAN 13:** -**CODICE EAN 128:** 92255922687681**PESO:** 0,5 Kg**TMC (Termine minimo di conservazione):** 545 gg dal congelamento**CONFEZIONE:** Film per contatto con alimenti**DESCRIZIONE:** Prodotto ottenuto dal taglio verticale e orizzontale delle ossa di costa prossima alle vertebre lombari restanti dopo l'asportazione delle costine; rivestite di muscolo e grasso e prive del tessuto adiposo di copertura, confezionate interfogliate da un foglio microforato di materiale plastico idoneo per il contatto con gli alimenti**INGREDIENTI:** Carne di suino.**ALTRE INDICAZIONI:****ORIGINE CARNE:** Italia**STAGIONATURA:** Prodotto non soggetto a stagionatura**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E
DI DISTRIBUZIONE:** A temperature inferiore a -18°C**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****COLORE:** Rosso roseo tipico della carne di suino, assenza d'imbrunimenti o altre colorazioni anomale**ODORE:** Privo di odori anomali**SAPORE:** -**CONSISTENZA:** Soda con presenza di osso a vista**ASPETTO AL TAGLIO:** -**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE		
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	< 10 ⁵		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10 ³		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	< 10 ⁴		
SALMONELLA SPP	P.A. /25g	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	m=11 M=110	n = 3	c = 2

Note:

n= numero unità campionarie che costituiscono campione

C= numero unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si situano tra m e M

(*)= per prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
UMIDITÀ:	g/100g	36
AW:		≤0,970
pH:		≥6,00
CONTAMINANTI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):		conforme a quanto previsto dalla normativa vigente
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:		conforme a quanto previsto dalla normativa vigente
ADDITIVI E CONSERVANTI:		-

CARATTERISTICHE FISICHE**METALLI:** -



STP-05

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 17/05/2019

**RUSTICANA (BABY BACK RIBS
CONGELATE)**Emissione: 00
Revisione: 01
Pagina 2 di 3**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

ENERGIA:	Kcal	277
	KJ per 100g	1159
GRASSI:	g/100g	24
di cui SATURI:	g/100g	7
CARBOIDRATI:	g/100g	0,5
di cui ZUCCHERI:	g/100g	-
PROTEINE:	g/100g	16
FIBRE ALIMENTARI:	g/100g	0.2
SALE:	g/100g	-

ALLERGENI & CO.

SI	NO	
✓		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
✓		Crostacei e prodotti a base di crostacei
✓		Uova e prodotti a base di uova
✓		Pesce e prodotti a base di pesce
✓		Arachidi e prodotti a base di arachidi
✓		Soia e prodotti a base di soia
✓		Frutta a guscio e prodotti derivati
✓		Sedano e prodotti a base di sedano
✓		Senape e prodotti a base di senape
✓		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
✓		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
✓		Lupino e prodotti a base di lupino
✓		Molluschi e prodotti a base di molluschi
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

DICHIARAZIONE O.G.M.: Non sono utilizzati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati**LOGISTICA**

UNITÀ DI VENDITA:	Pezzo - Kilogrammo	
PESO MEDIO PRODOTTO:	0,5 kg	
VASCETTA:	PEZZI:	-
	PESO MEDIO:	-
	TIPO:	-
	TARA:	-
	DIMENSIONI:	-
CARTONE:	PEZZI:	8
	PESO MEDIO:	4 Kg
	TIPO:	Art. 7
	TARA:	0,42 Kg ± 10%
	DIMENSIONI (L x P x H):	30 x 40 x 15cm
PALLET:	COLLI STRATO:	8
	STRATI PALLET:	10
	COLLI TOTALI PALLET:	80
	PESO MEDIO:	640 Kg ± 10%
	TIPO:	EPAL
	TARA:	22 Kg
	DIMENSIONI:	80 x 120 x 14 cm

	STP-05	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 17/05/2019
	RUSTICANA (BABY BACK RIBS CONGELATE)		Emissione: 00 Revisione: 01 Pagina 3 di 3

ALTRO

DESTINAZIONE PRODOTTO:	Prodotto non destinato a categorie speciali di consumatori.
MODALITÀ D'USO:	Mettere il prodotto a marinare per qualche ora, poi scolate la rusticana dalla marinatura e cuocetele per circa 45 minuti nel forno a 180 gradi, oppure sul barbecue con una bella brace. Bagnatele di tanto in tanto con la marinata avanzata, e giratele a metà cottura. Per facilitare la cottura ed evitare il rischio di seccarle troppo, potete precuocere le costine di maiale in acqua bollente e salata per 15/20 minuti; poi vanno scolate e lasciate raffreddare prima di marinarle
INDICAZIONI IN ETICHETTA:	Ingredienti, data di produzione, indicazioni di conservazione, termine minimo di conservazione, bollo CE, n° di Lotto, indicazioni di cottura e produttore.
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1337 CE
RICONOSCIMENTI:	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000
PERIODICITÀ ANALISI:	Come previsto dal piano piano analisi interno