

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Carne congelata bovino adulto (frattaglia)
Denominazione del prodotto	Coda bovina congelata
Shelf life	730 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura inferiore a -12° C
Modalità di confezionamento	Sottovuoto in sacco termoretraibile
Modalità di imballaggio	Cartone per alimenti (<25 kg)
Codifica partita (lotto)	Sequenza numerica quattro cifre come da codifica interna
Rintracciabilità	Conforme al Reg. CE 1760/00
Sede e stabilimento	Via delle Laste, 1 – Pianezze San Lorenzo (VI)
Nr. di riconoscimento	IT 1862 S CE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Odore	tipico di carne congelata, assenza di odori anomali
Aspetto	Regolare, assenza di alterazioni evidenti
Colore	caratteristico di carne congelata
Consistenza	tipico di carne congelata, assenza di rammollimenti e/o essudazioni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali	UFC/g	<5.000
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonelle	/25g	assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	MPN/g	Rif. O.M. 07/12/1993
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<50

Preparato
Resp. Haccp

Fontana Fabrizio

Verificato e approvato
Direzione

Fontana Giorgio

Fontana Antonio

Carni



Fontana Antonio s.r.l. - Via delle Laste 1 - 36060 PIANEZZE (VI)
Tel. 0424 470047 r.a. - Fax 0424 471006 - E-mail: fontanacarni@nsoft.it
Reg. Impr. VI / C. Fisc. / Part. I.V.A. 00350020244 - R.E.A. VI n. 129163 - Cap. Soc. € 65.000 i.v.

Spett.le
CATEL CATERING S.p.a.
CASALE SUL SILE (TV)

Pianezze li,30/01/2015

OGGETTO: dichiarazione

Con la presente dichiariamo che, tutti i prodotti carnei sezionati da FONTANA ANTONIO srl , non contengono allergeni in quanto trattasi di carne fresca o congelata in sottovuoto senza aggiunta di conservanti e o coloranti.

Distinti saluti
Fontana Antonio s.r.l.