



STP-39

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 29/10/2018

COSTINE DI SUINO CONGELATE DA 15 KG TAGLIATE A METÀ'

Emissione: 01
Revisione: 05
Pagina 1 di 2

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Costine congelate da 15 Kg tagliate a metà
CODICE PRODOTTO:	CORT6
CODICE EAN 13:	-
CODICE EAN 128:	98022559003238
PESO:	1,25 Kg
TMC (Termine minimo di conservazione):	545 gg dal congelamento
CONFEZIONE:	Film per contatto con alimenti
DESCRIZIONE:	Costole toraciche rivestite di muscolo e grasso, prive della parte prossimale e del tessuto adiposo di copertura tagliate a metà, 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		
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g	< 1 x 10 ⁵		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 5 x 10 ³		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	< 1 x 10 ²		
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/100 g	60
Aw:		> 0,970
pH:		≥ 6,00
CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
ADDITIVI E CONSERVANTI:		-

CARATTERISTICHE FISICHE

METALLI: -

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

ENERGIA:	kJ/100 g	277
	kcal/100 g	1159
GRASSI:	g/100g	24
di cui ACIDI GRASSI SATURI:	g/100g	7
CARBOIDRATI:	g/100g	-
di cui ZUCCHERI:	g/100g	-
PROTEINE:	g/100g	16
SALE:	g/100g	0,2
GLUTINE	ppm	-



STP-39

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 29/10/2018

COSTINE DI SUINO CONGELATE DA 15 KG TAGLIATE A META'

Emissione: 01
Revisione: 05
Pagina 2 di 2

ALLERGENI.

Secondo quanto previsto dall' allegato II del Reg UE 1169/11 e s.m.i.

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
✓	Lupini e prodotti a base di lupini
✓	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:	1,25 kg
VASCHETTA:	PEZZI: - PESO MEDIO: - TIPO: - TARA: - DIMENSIONI (L x P x H): -
CARTONE:	PEZZI: 12 pari a 6 costine intere PESO MEDIO: 15 kg TIPO: Art. 5 TARA: 0,72 Kg ± 10% DIMENSIONI (L x P x H): 50 x 35 x 20 cm
PALLET:	COLLI STRATO: 4 STRATI PALLET: 5 COLLI TOTALI PALLET: 20 PESO MEDIO: 300 kg ± 10% TIPO: Epal TARA: 20 kg DIMENSIONI: 80 x 120 x 14 cm

ALTRO

MODALITÀ D'USO:	Da consumarsi previa adeguata e completa cottura. Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato ma conservato a una temperatura inferiore ai +4°C e consumato previa adeguata e completa cottura nelle 24 ore successive. Una volta scongelato mettere il prodotto a marinare per qualche ora, poi scolate le costine 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 e 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 analisi interno