



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

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Costine congelate da 15 Kg tagliate a metà
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	CORT6
<b>CODICE EAN 13:</b>	-
<b>CODICE EAN 128:</b>	98022559003238
<b>PESO:</b>	1,25 Kg
<b>TMC (Termine minimo di conservazione):</b>	545 gg dal congelamento
<b>CONFEZIONE:</b>	Film per contatto con alimenti
<b>DESCRIZIONE:</b>	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
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne di suino.
<b>ALTRE INDICAZIONI:</b>	-
<b>ORIGINE CARNE:</b>	Italia.
<b>STAGIONATURA:</b>	Prodotto non soggetto a stagionatura.
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:</b>	A temperature inferiore a -18°C.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE:</b>	Rosso roseo tipico della carne di suino, assenza d'imbrunimenti o altre colorazioni anomale
<b>ODORE:</b>	Privo di odori anomali
<b>SAPORE:</b>	-
<b>CONSISTENZA:</b>	Soda con presenza di osso a vista
<b>ASPETTO AL TAGLIO:</b>	-

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE		
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g	< 1 x 10 <sup>5</sup>		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 5 x 10 <sup>3</sup>		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	< 1 x 10 <sup>2</sup>		
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
<b>UMIDITÀ:</b>	g/100 g	60
<b>Aw:</b>		> 0,970
<b>pH:</b>		≥ 6,00
<b>CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):</b>		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
<b>CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:</b>		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
<b>ADDITIVI E CONSERVANTI:</b>		-

## CARATTERISTICHE FISICHE

**METALLI:** -

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

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

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Pezzo - Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	1,25 kg
<b>VASCHETTA:</b>	PEZZI: - PESO MEDIO: - TIPO: - TARA: - DIMENSIONI (L x P x H): -
<b>CARTONE:</b>	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
<b>PALLET:</b>	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

<b>MODALITÀ D'USO:</b>	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
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	Ingredienti, data di produzione, indicazioni e termine minimo di conservazione, bollo CE, n° di Lotto, indicazioni di cottura e produttore.
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1337 CE
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000
<b>PERIODICITÀ ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno