

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	<b>SPECIFICA DI ACQUISTO</b>	REV. 3 DEL 14/12/22
	<b>CARNE DI SELVAGGINA - CERVO</b>	PAG. 1 DI 2

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>CLASSE DI APPARTENENZA:</b>	CERVO CACCIATO
<b>STATO FISICO:</b>	GELO - 18°C
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	SCAMONE CERVO
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b>	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD)
<b>BOLLO DI IDENTIFICAZIONE:</b>	CE IT 191 M
<b>PROVENIENZA:</b>	CE IT 191 M

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti in numero di riconoscimento CE dello stabilimento.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

<b>Colore:</b>	Rosso scuro tipico del cervo
<b>Aspetto:</b>	Compatto
<b>Tagli:</b>	scamone a cuore

**IMBALLO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Confezione e peso:</b>	Pezzi singoli in buste sottovuoto. 4 pezzi per cartone, dai 500 agli 800 gr
<b>Imballo:</b>	Cartoni uso alimentare a perdere; possibilità anche di <b>imballo grande</b> in bancali da 154 ct.
<b>Trasporto e Conservazione:</b>	Mantenere il prodotto congelato anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura di almeno -18°C

**TRACCIABILITÀ**

<b>Sistemi per la tracciabilità:</b>	1. Allegato di tracciabilità al DDT.
	2. Etichettatura delle carni secondo la normativa vigente.
	3. Unità di spedizione etichettata con l'etichetta di produzione.

### ETICHETTATURA

<b>Etichetta:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ragione sociale e indirizzo stabilimento</li><li>2. Numero di riconoscimento CE - CE IT 191 M</li><li>3. Specie/articolo</li><li>4. Macellato</li><li>5. Sezionato</li><li>6. Lotto di produzione</li><li>7. Data di confezionamento</li><li>8. Data di scadenza</li><li>9. Taglio</li><li>10. temperatura di conservazione</li><li>11. Peso netto</li><li>12. Codice a barre riassuntivo</li></ol>
-------------------	--

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
<b>Carica batterica</b>	Secondo i limiti di legge
<b>E. Coli</b>	Secondo i limiti di legge
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Secondo i limiti di legge
<b>Salmonella spp.</b>	Secondo i limiti di legge

### DICHIARAZIONE ALLERGENI E OGM

Si dichiara che i nostri prodotti NON contengono OGM.

Si dichiara, inoltre, che le possibili contaminazioni fortuite di allergeni in qualunque fase della filiera produttiva sono nulle in quanto all'interno dello stabilimento non vengono introdotti altri prodotti/materie prime diverse dalla nostra produzione.

### DICHIARAZIONE CONTROLLO METAL DETECTOR

Si dichiara che i nostri prodotti sono sottoposti a controllo mediante l'utilizzo di metal detector con un parametro di ricerca fino a 2 mm di diametro.

Si aggiunge, inoltre, che data la particolarità della merce la CERTEZZA ASSOLUTA di non presenza di alcun frammento di materiale esterno è impossibile da dichiarare.

Vi informiamo, comunque, che ci adoperiamo affinché non si verifichino discrepanze da quanto sopra dichiarato.