

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

Denominazione di vendita	Carne congelata vitello <8 mesi (frattaglia)
Denominazione del prodotto	Fegato vitello congelato
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.