

	FORMIGINESE CARNI S.R.L. Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO	 Rev. 04 data 18/01/2008 Pag. 1/2
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO: <i>FILONE SUINO</i>		



NOMENCLATURA:

Art. SU022 FILONE SUINO NAZ. C/CAT	Art. SUC22	FILONE SUINO NAZ. C/CAT CONG.
Art. SU023 FILONE SUINO NAZ. RASATO	Art. SUC23	FILONE SUINO NAZ. RASATO CONG
Art. SU045 FILONE SUINO CE. C/CAT	Art. SUC45	FILONE SUINO CE C/CAT. CONG
Art. SU046 FILONE SUINO CE. RASATO	Art. SUC46	FILONE SUINO CE RASATO CONG

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: deve essere compreso tra 3,5 e 5,2 Kg.

Misure: derivato dal sezionamento di lombo t bo di non più di 13 coste

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento del lombo suino t. bo. si presenta in forma rettangolare, sgrassato e/o scordonato, privo di ossa

PROVENIENZA

Il filone suino è ottenuto dal sezionamento a freddo di lombi suino nati ed allevati in Italia o nella C.E.

BOLLATURA SANITARIA

Il prodotto fresco deve presentare il bollo sanitario **1423S C.E.** sul contenitore.
Il prodotto confezionato deve recare l'etichetta adesiva esterna sul sottovuoto

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

L'etichetta adesiva presente a lato del contenitore di filoni sfusi o incollata sull'involucro del sottovuoto riporta i dati relativi alla tracciabilità:
data di confezionamento e di scadenza, nome anatomico del taglio, lotto di rintracciabilità

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

La confezione del sottovuoto è in politene ed è conforme alla normativa in materia (D.L. n° 108 del 25/01/92)
L'eventuale imballo è in cartone da circa 20 Kg cad.

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura oscillante da - 1°c a + 4°c.

Il prodotto congelato in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura che oscilla da - 17°c a - 20°c.

durante il trasporto il prodotto fresco deve mantenere una temperatura non inferiore a - 1°c e non superiore a + 7°c il prodotto congelato deve mantenere una temperatura non superiore a - 10°c (vedi allegato C del DPR 26/03/1980 n. 327)

	FORMIGINESE CARNI S.R.L. Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO	Rev. 04 18/01/2008 Pag. 2/2
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO: <i>FILONE SUINO</i>		

Il prodotto fresco in sottovuoto ha una durata di 30gg mentre il prodotto congelato ha una durata di 18 mesi

REQUISITI ORGANOLETTICI

	REGOLARE	DIFETTOSITA'	TOLLERANZA
Sapore	neutro		assente
Odore	neutro	odori estranei	assente
Colore	Rosa/rossastro	marrone/verdastro	assente
Aspetto	omogeneo	grumi di sangue/ascessi	assente
Insieme	omogeneo	presenza di corpi estranei	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	STANDARD	LIMITE MAX.
c.b.m.t A 36° C		500.000 u.f.c/g
Coliformi totali		5000 u.f.c./g
Coliformi fecali		200 u.f.c/g
Escheria coli		500 u.f.c/g
Stafilococchi coag.		500 u.f.c/g
Salmonella	assente in 25 g.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.	assente in 25 g.

Redatto da	Verificato da	Approvato da



FORMIGINESE CARNI SRL

SEZIONAMENTO E COMMERCIO CARNI
Capitale I.V. € 99.000,00
41043 FORMIGINE MO – Via A. Coppi, 38
Tel. 059570908 fax. 059572561
e-mail: info@formiginesecarni.it
Pec: formiginesecarni@dapec.it
Reg. Trib. MO18136 C.C.I.A.A 216827
Partita IVA Codice Fiscale 01456320363
Identification Code CE IT01456320363



Vs. rif.

Ns. rif.

Formigine, li 26/01/2015

Spett.le
CATTEL CATERING S.p.A.
CASALE SUL SILE TV

OGGETTO: dichiarazione

Con la presente dichiariamo che, tutti i prodotti carnei a logo VALDORA, prodotti da Formiginese Carni srl, non contengono allergeni in quanto trattasi di carne suina in sottovuoto senza aggiunta di conservanti e o coloranti.

Distinti saluti

Formiginese Carni srl

Andrea Ferrarini