
	FORMIGINESE CARNI S.R.L. Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO	Rev. 08 data 11/10/2012 Pag. 1/2
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:	PANCETTONE C/C	



NOMENCLATURA:

Art. SU031 PANCETTONE SUINO C/C	Art. SUC29 PANCETTONE SUINO C/C CONGELATO
---	---

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: pancettone s/osso deve essere compreso tra 7 - 8 Kg. pancettone c/osso tra 9-10 kg
Misure: derivato dal sezionamento della mezzena suino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento della mezzena suino. si presenta in forma rettangolare, privo di ossa o con ossa del costato

PROVENIENZA

Il pancettone suino è ottenuto dal sezionamento a freddo di carcasse di suino nati ed allevati in ITALIA o nella Comunità Europea

BOLLATURA SANITARIA

Sul prodotto fresco deve essere presente il bollo sanitario del macello
Il prodotto confezionato deve recare sull'etichetta adesiva esterna il bollo **IT 1423 S CE**

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

L'etichetta adesiva presente sull'involucro del sottovuoto riporta oltre al dato relativo alla tracciabilità: bollo sanitario data di confezionamento e di scadenza, nome anatomico del taglio.

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

La confezione eventuale del sottovuoto è in politene ed è conforme alla normativa in materia (D.L. n° 108 del 25/01/92)
L'eventuale imballo in cartone contiene n. 2 pezzi interfogliati
il peso del cartone può variare da kg. 15 a kg. 20 circa

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura oscillante da + 1°c a +2°c.
Il prodotto congelato in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura che oscilla da - 18°c a - 20°c.
durante il trasporto il prodotto fresco deve mantenere una temperatura non superiore a + 7°c il prodotto congelato deve mantenere una temperatura non inferiore a - 18°c (reg. CE 853/04 all. III saez. 1 cap. VII)
Il prodotto fresco in sottovuoto ha una durata di 30gg mentre il prodotto congelato ha una durata di 18 mesi



FORMIGINESE CARNI S.R.L.
Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO

Rev. 08
Data 11/10/2012
Pag. 2/2

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:

PANCETTONE SUINO

IT
1423 S
C. E.

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		3000 u.f.c./g
Coliformi fecali		50 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
Andrea Ferrarini

Verificato da
Andrea Gilli

Approvato da
Gino Gilli