

	SPECIFICHE	SP 09 C
	CARNI FRESCHE E CONGELATE	<i>REV 1 DATA 01.13</i> Pag 1 di 2

NOME PRODOTTO	STINCHI DI SUINO
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Parte della zampa posteriore, con o senza cotenna, con peso variabile 700/900 gr..
CARATTERISTICHE QUALITATIVE, FISICHE E MICROBIOLOGICHE	<p>QUALITA' VISIVA DEL PRODOTTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assenza di materiali estranei indesiderati - Assenza di patine microbiche <p>CONSISTENZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soda, non flaccida o acquosa <p>COLORE :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rosato, tipico della parte anatomica fresca. <p>FORMA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipica del taglio anatomico in questione <p>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale < 1×10^6 UFC/g. - Coliformi totali < 1×10^3 UFC/g. - E. Coli < 1×10^2 UFC/g. - Stafilococchi coag.+ < 5×10^2 UFC/g. - Anaerobi solfito-riduttori < 1×10^2 UFC/g. - Salmonella spp assente in 25 g. - Listeria assente in 25 g. - Inibenti assenti

SALUMIFICIO VALTIBERINO s.r.l. Via della Libertà, 50 – 06010 Pistrino di Citerna (PG) Tel. 075 8592831 – Fax 075 8592460 e-mail: info@valtiberino.com - http://www.valtiberino.com	REDATTO / APPROVATO  SALUMIFICIO VALTIBERINO s.r.l. Società specializzata in direzione e controllo dei processi Alimentare Valtiberino S.p.A. Via della Libertà, 50 06010 PISTRINO di Citerna (PG) Partita IVA: 02174100541
---	---

	SPECIFICHE	SP 09 C
	CARNI FRESCHE E CONGELATE	REV 1 DATA 01.13 Pag 2 di 2

CONFEZIONAMENTO	In contenitori appositi o confezionati in sacchi di nylon ad uso alimentare e/o in scatole di cartone e pallettizzati.	
	Conf. sacchetto n. pezzi	2
	Confezioni per cartone	8
	Dimensioni vassoio cm	27x18,2x3,0
	Dimensioni scatola cm	60x40x16
	Codice interno	1156601
	Codice EAN 13	2607827
	Codice EAN 128	98025330000037
TEMPERATURE DI TRASPORTO	<p>Gli automezzi sono in condizioni idonee. lavati e disinfettati presso la nostra azienda, senza odori anomali all'interno e sono dotati di dispositivi per il monitoraggio della temperatura.</p> <p>La temperatura di trasporto è compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di – 18°C per il prodotto congelato</p>	
MODALITA' D'USO	Da consumare previa completa cottura.	
CODIFICA LOTTO	<p>Il lotto può essere formato: da una numerazione progressiva (xxx) dall'inizio dell'anno che identifica il numero della giornata di macellazione o da due numerazioni progressive (xxx-yy) dove;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ xxx identifica il numero della giornata di macellazione a partire dal 1 dall'inizio dell'anno ▪ (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita nella giornata di macellazione. <p>Il lotto viene riportato nel DDT.</p>	
BOLLATURA ED ETICHETTATURA	<p>Nel prodotto sfuso il marchio di identificazione è apposto sulle etichette ai contenitori.</p> <p>Il marchio di identificazione con tutte le diciture di legge vengono riportati nelle etichette presenti nella confezione e sull'imballo.</p>	