

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA SPALLA DISSOATA
INTEGRALE BIO / TECHNICAL SHEET

COD. OPAS: 2427

SISTEMA GESTIONE QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE: Rev. 1 - 01/06/2018

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena. Lo standard deriva dalla spalla disossata, riducendo la velatura di grasso di copertura esterna, mettendo in evidenza maggiormente la parte muscolare. Il prodotto proviene da suini nati, allevati e macellati in Italia. Appartiene alla filiera "biologico" di OPAS.

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained by warm sectioning pork's half-carcass. Standard driven by boneless shoulder, reducing the external fat veil, bringing out the muscular part. Product comes from pigs borned, breded and slaughtered in Italy. Product comes from OPAS "organic" chian.

CONFEZIONAMENTO:

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.

PACKAGING:

All food contact materials comply with European legislation (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. n. 174/2008.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: 6,5 kg circa
 Pezzi per cartone: 2
 Dimensioni cartone: 60 x40 x 20 (cm)
 Cartoni per strato: n. 4
 Strati per pallet: n. 8

PRODUCT FEATURES

Weight: about 6,5 kg
 Pieces in carton box: 2
 Carton box measures: 60 x40 x20 (cm)
 Carton boxes layer: n. 4
 Layers per pallet: n. 8

TEMPERATURA TRASPORTO:

CARNI FRESCHE: Non superiore a +7°C

TRANSPORT TEMPERATURE:

FRESH MEAT: No higher than +7°C

SHELF LIFE

CARNI FRESCHE SOTTOVUOTO: 21 giorni

SHELF LIFE

VACUUM FRESH MEAT: 21 days



TOLLERANZA AD ALCUNE DIFFETTOSITA':

CODICE	DIFETTOSITA'	TOLLERANZA
1	colore verdastro/marrone	ASSENTE
2	odori estranei	ASSENTE
3	patina superficiale	ASSENTE
4	grumi sangue/ascessi	ASSENTE
5	corpi estranei	ASSENTE

TOLERANCE TO SOME DEFECTS:

CODE	DEFECTS	TOLERANCE
1	greenish/brown colour	ABSENT
2	strange odors	ABSENT
3	glaze shallow	ABSENT
4	blood clots/abscesses	ABSENT
5	foreign bodies	ABSENT

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CRITERIA:

In ottemperanza al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. e O.M. 07/12/1993.

In accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and national legislation O.M. 07/12/1993.

SOSTANZE VIETATE O LIMITATE	TOLLERANZA	FORBIDDEN OR LIMITED SUBSTANCES	TOLERANCE
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici o altre sostanze nocive o pericolose	ASSENTI O ENTRO I LIMITI	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni	ASSENTI	Allergens	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT

BOLLATURA SANITARIA:

CE IT 791 M bollo CE di riconoscimento dello stabilimento produttivo da riportare obbligatoriamente sul prodotto finito.

HEALTH MARKING:

CE IT 791 M is the plant's recognition number to be reported on each final product.

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente su attrezzature con etichette indicanti: nome cliente, data macellazione, descrizione del prodotto, codice tracciabilità.

PRODUCT TRACEABILITY

Data of traceability are to be reported on the equipment with labels: customer name, date of slaughtering, product description, batch traceability.

ABILITAZIONE EXPORT USA

O.P.A.S. effettua il campionamento per la ricerca microbiologica di **Escherichia Coli, Enterobatteriacee, Salmonella ,C.B.T.** sulle carcasse suine come imposto dal **Reg. (CE) 2073/2005**.

APPROVED EXPORT USA

O.P.A.S. applies sampling to microbiological searching of **Escherichia Coli, Enterobatteriacee, Salmonella ,C.B.T.** on pork carcasses in accordance with **Reg. (CE) 2073/2005**.

FILIERA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I tagli carnei provenienti da questa tipologia di filiera provengono dalla macellazione di suini certificati in ottemperanza alla legislazione inerente l'agricoltura biologica. Questi tagli sono scortati al Cliente con la documentazione che attesti l'appartenenza alla suddetta filiera.

ORGANIC FARMING

Cuts obtained by this kind of food chain production are from the slaughtering of organic certified pigs and customers are provided with the documentation issued according to the current legislation in the field of organic farming.

REDATTO DA: / WRITTEN BY
Resp. Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:
Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:
Direzione

Migliarina di Carpi (MO), 08/10/2020

Spett.le CAMST

Oggetto: Dichiarazione

Il sottoscritto Domenico Viola, responsabile del Sistema Gestione Qualità, dichiara che il prodotto consegnato con DDT n° 33898 del 07/10/2020 con lotto 028001, macellato il 06/10/2020, con scadenza il 28/10/2020, appartiene alla filiera Biologica, conformemente a quanto dichiarato nell'attestato di provenienza allegato ai documenti di trasporto inviati.

Si dichiara altresì che Opas è identificata come Operatore Controllato IT BIO 007 I 31Z.

Distinti saluti,

Dott. Domenico Viola

(Resp. Sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare di OPAS)

O.p.a.s.
Organizzazione Prodotto Allevatori Suini
Società cooperativa Agricola
46030 SAN GIORGIO BIGARELLO (MN) - Via Ghisiolo, 57
C.F. - C.A. - I.S. - P.I. - C.M.N. - 01083010200
Sede legale e amministrativa: V. Guastalla, 21/A
41012 Migliarina di Carpi

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: O.p.a.s. s.c.a.

Denominazione prodotto:

Spalla disossata Bio

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON È ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 07/10/2020

O.p.a.s.
 Organizzazione Prodotto Allevatori Suini
 Società cooperativa Agricola
 45030 SAN VIGILIO BISARELLO (MV) - Via Gisliolo, 57
TIMBRO E FIRMA: F. P. IV. - Iscr. Reg. Min. 020893530200
 Sede produttiva e amministrativa: Via Giustalla, 21/A
 45012 Mutilone di Carpi