

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

COPPA RIFILATA SV/COLLAR BONELESS VACUUM

COD. OPAS : 1337

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Carne fresca ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Muscolatura del collo compresa tra la prima vertebra cervicale e la terza toracica. La coppa privata dell'osso e rifilata non deve presentare difetti di carne: Eccessiva infiltrazione e/o ascessi. Il prodotto proviene da suini allevati e macellati in Italia.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Pezzi per sottovuoto: n.1
 Pezzi per cartone: n. 4
 Dimensioni cartone: 60 x40 x 20 (cm)
 Cartoni per strato: n. 4
 Strati per pallet: n. 8
 Peso min: 2,4 kg - Peso max: 3 kg

CONFEZIONAMENTO:

sottovuoto

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. UE n. 1935/2004, Reg. UE n. 2023/2006, Reg. UE n. 1985/2005) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. 21/03/73 e successive modifiche aggiornate al 21/12/10 n. 258.

SHELF LIFE

CARNI FRESCHE SOTTOVUOTO: 21 giorni

TEMPERATURA TRASPORTO:

CARNI FRESCHE SOTTOVUOTO: non superiore a +7°C

PRODUCT DESCRIPTION:

Fresh meat obtained by the hot sectioning of pork's half-carcass. Collar-Muscle between the first cervical vertebra and the third thoracic vertebra. Collar is deboned and cut without deficiencies as: Excessive infiltration and/or abscesses. Product comes from pigs bred and slaughtered in Italy.

PRODUCT FEATURES:

Vacuum pieces: n.1
 Carton box pices: n. 4
 Carton box measures: 60 x40 x20 (cm)
 Carton boxes layer: n. 4
 Layers per pallet: n. 8
 Min weight 2,4 kg - Heavyweight 3 kg

PACKAGING:

vacuum

All food contact materials comply with European legislation (Reg. EU n. 1935/2004, Reg. EU n. 2023/2006, Reg. EU n. 1985/2005) and national legislation D.M. 21/02/73 and subsequent amendments updated to 21/12/10 n 258.

SHELF LIFE

FRESH MEAT VACUUM PACKED: 21 days

TRANSPORT TEMPERATURE:

UNDER VACUUM FRESH MEAT: no higher than +7°C



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 DI LEGGE	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni (All. II del Reg. UE 1169/11)	ASSENTI	Allergens (UE Reg. 1169/11 - Annex II)	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:

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

Sito di produzione: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

PRODUCT TRACEABILITY

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

Production site: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

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.

ABILITAZIONE EXPORT USA

O.P.A.S. effettua il campionamento per la ricerca microbiologica di **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 **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

Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:

Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:

Direzione