

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

**POLPA LONZA SENZA CORDONE BIO SV/ VACUUM BONLESS LOIN
 CHIANLESS**

CODICE OPAS: 2225

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dal lombo di suino taglio Bologna privato dalla componente ossea, senza cordone. Non deve presentare eccessivi grumi di grasso. Il prodotto proviene da suini nati, allevati e macellati in Italia che appartengono alla **filiera Biologica** di O.P.A.S

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained by Pork boneless loin, with no coating fat. Product comes from pigs born, raised and slaughtered in Italy. Pigs belong from O.P.A.S. **Organic Chain**.

CONFEZIONAMENTO:

sottovuoto in cartone

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.

PACKAGING:

vacuum packed in carton box

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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: 4 kg circa al pezzo

Pezzi per cartone: n. 5

Dimensioni cartone: 60 x40 x 60 (cm)

Cartoni per strato: n. 4

Strati per pallet: n. 10

PRODUCT FEATURES

Weight: about 4 kg for piece

Carton box pices: n. 5

Carton box measures: 60 x40 x60 (cm)

Carton boxes layer: n. 4

Layers per pallet: n. 10

SHELF LIFE**CARNI FRESCHE SOTTOVUOTO:** 21 giorni**TEMPERATURA TRASPORTO:****CARNI FRESCHE:** Non superiore a +7°C**SHELF LIFE****FRESH MEAT VACUUM:** 21 days**TRANSPORT TEMPERATURE:****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:	PRODUCT TRACEABILITY
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)	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:	HEALTH MARKING:
CE IT 791 M bollo CE di riconoscimento dello stabilimento produttivo da riportare obbligatoriamente sul prodotto finito.	CE IT 791 M is the plant's recognition number to be reported on each final product.
ABILITAZIONE EXPORT USA	APPROVED 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 .	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	ORGANIC FARMING
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.	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