



Scheda tecnica

CODICE ART. 21574
DESCRIZIONE COPPA
SUINO S/O
NAZ ABF

REDATTO DA:
RCQ

FIRMA

APPROVATO DA:
DIR

FIRMA

DATA
15/05/2022

CARATTERISTICHE

DEFINIZIONE

Coppa suino S/O Abf di provenienza nazionale (da suini nati, allevati e macellati in Italia)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Carne di Suino identificata come Filiera Suino "Antibiotics Free". a partire da lotti di Allevamento di suini nati, allevati e macellati in Italia



CARATTERISTICHE TECNICHE DI LAVORAZIONE

- Peli : assenti
- Tessuto osseo : assente
- Grumi di tessuto sanguineo : assente
- Cotenna : assente

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Consistenza : compatta, tipica del tessuto muscolare
- Colore : rosso, tipico della carne fresca
- Odore : inodore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE ACCETTABILI

- C.M.B.T. : < 5.000.000 Ufc/g
Salmonella e Listeria : assente /25 gr.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Fresco : Temperatura di stoccaggio 0-4°C.

MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA

Il trasporto del prodotto, confezionato secondo la normativa vigente, avviene attraverso automezzi lavati e sanificati ed in condizioni di refrigerazione idonee.

REQUISITI IGIENICO -LEGALI

Bollatura, etichettatura e documenti d'accompagnamento secondo normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Termoformato in varie misure e posto in cartoni da 10 kg, su pallet

DURABILITA'

Da consumarsi entro : 20 giorni dalla data di produzione.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Globalcarni Spa, via sardegna 98 Spilamberto (MO)



ETICETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **GLOBALCARNI SPA**

Denominazione prodotto: **CARNI: VANDATE PRESSO GUORALCARNI SPA (FRUTTAGLI DI CARNE SUINA)**

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
2 Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	/	NO
3 Uova e/o prodotti a base di uova	/	NO
4 Pesce e/o prodotti a base di pesce	/	NO
5 Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	/	NO
6 Soia e/o prodotti a base di soia	/	NO
7 Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	/	NO
8 Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	/	NO
9 Sedano e/o prodotti a base di sedano	/	NO
10 Senape e/o prodotti a base di senape	/	NO
11 Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	/	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
13 Lupini e prodotti a base di lupini	/	NO
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	/	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: 20/01/2023

TIMBRO E FIRMA:
GLOBALCARNI S.P.A.
Via Sardegna, 98
41057 S.M. AMBROGIO (MO)
Cod. Fisc. 10923860154
Part. IVA 02499860365