



Scheda tecnica

PAGINA 1/1

Rev. 2

REDATTO DA:
RCQ

FIRMA

APPROVATO DA:
DIR

FIRMA

CODICE ART. **26101**
DESCRIZIONE **FILONE**
NAZ. P O
ABF
DATA
15/01/2023



TAGLIO

Si ottiene effettuando un taglio con la sega tra l'ultima vertebra lombare e il sacro ed un altro a livello della settima articolazione intervertebrale e dorsale. Le coste vengono tagliate verso l'angolo filetto.

Con il coltello si recide il muscolo lunghissimo del dorso le aponeurosi (fascia lombo-dorsale) e la testa del filetto che rimane nello scanello. Si asporta la catena.

CARATTERISTICHE TECNICHE DI LAVORAZIONE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- ☐ Consistenza : compatta,
- ☐ Colore : rosso brillante, tipico della carne e bianco del grasso fresca
- ☐ Odore : inodore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE ACCETTABILI

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

ALLERGENI

non sono presenti ingredienti che debbono essere etichettati come sostanze allergeniche o da esse derivate definite nel Reg. UE 1169/2011

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Fresco : Temperatura di stoccaggio <+7°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.

CONFEZIONAMENTO

Termoformato 1x1 e riposto in cartoni ; 5 pezzi per cartone; 40 cartoni per pallet

IMBALLO PRIMARIO

PA/PE

DURABILITA'

Da consumarsi entro : 20 giorni dalla data di produzione.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Globalcarni spa – via Sardegna 98 – 41057 Spilamberto (MO)

CARATTERISTICHE

DEFINIZIONE

Filone suino nazionale puro occhio refrigerato Abf

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

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. AMBERINO (MO)
Cod. Fisc. 10923860154
Part. IVA 02499860365