

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET
COPPA RIFILATA SOTTOVUOTO CARTONE OI/
IO VACUUM-PACKED BONELESS COLLAR IN BOX

FILIERA: ANIMAL WELFARE

COD. OPAS : 8337

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Consiste nella muscolatura del collo compresa tra la prima vertebra cervicale e la terza toracica. La coppa privata dell'osso e rifilata non deve presentare difetti quali eccessiva infiltrazione e/o ascessi. La carne proviene da suini nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti alla filiera "Animal Welfare" di OPAS.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Peso: 1,9 - 3 kg
 Pezzi/cartone: nr. 4
 Dimensioni cartone (cm): 60 x 40 x 20
 Cartoni/strato: nr. 4
 Strati/pallet: nr. 8

CONFEZIONAMENTO:

Sottovuoto, 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. CE n. 10/2011) 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 SV: 21 gg dalla data di macellazione

TEMPERATURA TRASPORTO:

CARNI FRESCHE: non superiore a +7°C

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained from the warm-sectioning of pork half-carcass. It consists of the collar-muscle between the first cervical vertebra and the third thoracic vertebra. Collar is deboned and trimmed to size. It shows no defects such as excessive fat marbling and/or abscesses. The product comes from pigs born, bred and slaughtered in Italy, belonging to the OPAS "Animal Welfare" supply chain.

PRODUCT FEATURES:

Weight: 1,9 - 3 kg
 Pieces/box: nr. 4
 Cardboard box measures (cm): 60 x 40 x 20
 Boxes/layer: nr. 4
 Layers/pallet: nr. 8

PACKAGING:

Vacuum-packed, cardboard box

All food contact materials comply with European legislation (Reg. EU n. 1935/2004, Reg. EU n. 2023/2006, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. 21/03/73 and subsequent amendments updated to 21/12/10 n. 258.

SHELF LIFE:

VP FRESH MEAT : 21 days from date of slaughtering

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.

In accordance with Reg. (EC) 2073/2005.

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 **Enterobacteriaceae, Salmonella, C.B.T.** on pork carcasses in accordance with **Reg. (CE) 2073/2005**.

REDATTO DA: / WRITTEN BY
Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:
Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:
Direzione

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: OPAS Soc. Coop. Agr.

Denominazione prodotto: COD.8337 COPPA SV RIFILATA AW O.I.

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 cereali 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	Soya 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: 21/03/2024

TIMBRO E FIRMA:

O.P.A.S. Soc. Coop.
 Unità locale: 41012 Carpi (MO)

Via per Giastalla, 21/A
 Controllo Qualità

Firma:

