SISTEMA GESTIONE QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE : Rev. 4 - 13/02/2024

ORGANIZZAZIONE PRODOTTO ALLEVATORI SUINI

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

POLPA LONZA SOTTOVUOTO CARTONE OI / IO VACUUM-PACKED LOIN PULP IN BOX

FILIERA: ANIMAL WELFARE

COD. OPAS: 8253

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	PRODUCT DESCRIPTION:
Prodotto ottenuto dal lombo Bologna privato dalla componente ossea e del cordone. La carne non deve mostrare residui eccessivi di grasso in copertura. Non deve presentare segni di perdita del vuoto. La carne proviene da suini nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti alla filiera "Animal Welfare" di OPAS.	Product obtained from the Bologna-cut loin, after removal of bones and "cordone" cut. The covering fat layer must not be excessively thick. Vacuum-packaging must be intact. The product cames from pigs born, bred and slaughtered in Italy, belonging to the OPAS "Animal Welfare" supply chain.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:	**PRODUCT FEATURES:**
Peso: 3,8 - 4,5 kg Pezzi/cartone: nr. 4 Dimensioni cartone (cm): 60 x 40 x 20 Cartoni/strato: nr. 4 Strati/pallet: nr. 8	Weight: 3,8 - 4,5 kg Pieces/box: nr. 4 Cardboard box measures (cm): 60 x 40 x 20 Boxes/layer: nr. 4 Layers/pallet: nr. 8
CONFEZIONAMENTO:	**PACKAGING:**
Sottovuoto, cartone Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovrannazionale (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.	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:	**SHELF LIFE:**
CARNI FRESCHE SV: 21 gg dalla data di macellazione	**VP FRESH MEAT :** 21 days from date of slaughtering
TEMPERATURA TRASPORTO:	**TRANSPORT TEMPERATURE:**
CARNI FRESCHE: Non superiore a +7°C	**FRESH MEAT:** No higher than +7°C

TOLLERANZA AD ALCUNE DIFFETTOSITA':			TOLERANCE TO SOME DEFECTS:		
CODICE	**DIFETTOSITA'**	**TOLLERANZA**	**CODE**	**DEFECTS**	**TOLERANCE**
1	colore verdastro/marrone	ASSENTE	1	greenish/brown colour	ABSENT
2	odori estranei	ASSENTE	2	strange odors	ABSENT
3	patina superficiale	ASSENTE	3	glaze shallow	ABSENT
4	grumi sangue/ascessi	ASSENTE	4	blood clots/abscesses	ABSENT
5	corpi estranei	ASSENTE	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 LIMITATED SUBSTANCES	TOLERANCE
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici od 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 recognizion 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**.

REDATTO DA: / WRITTEN BY	VERIFICATO DA / VERIFIED BY:	APPROVATO DA / APPROVED BY:
Resp. Controllo Qualità	Resp. Sistema Gestione Qualità	Direzione

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: OPAS Soc. Coop. Agr.
Denominazione prodotto: POLPA DI LONZA SV CART. OI

	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	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	Soia 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 Guastalla, 21/A
Controllo Qualità

Firma: