

SPALLA DISSOSTATA INTEGRALE SOTTOVUOTO CARTONE OI/ IO VACUUM-PACKED WHOLE BONELESS SHOULDER IN BOX

FILIERA: ANIMAL WELFARE**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena. Lo standard deriva dalla spalla disossata, riducendo la velatura di grasso di copertura esterna, mettendo in evidenza maggiormente la parte muscolare. Non deve presentare segni di perdita del vuoto. La carne proviene da suini nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti alla filiera "Animal Welfare" OPAS.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: 4,5-7 kg
 Pezzi/cartone: nr. 2
 Dimensioni cartone (cm): 60 x 40 x 20
 Cartoni/strato: nr. 4
 Strati/pallet: nr. 7

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. The cut is derived from the boneless shoulder, by reducing the external fat veil, bringing out the muscular part. Vacuum-packaging must be intact. The meat comes from pigs born, bred and slaughtered in Italy, belonging to the OPAS "Animal Welfare" supply chain.

PRODUCT FEATURES

Weight: 4,5-7 kg
 Pieces/box: nr. 2
 Cardboard box measures (cm): 60 x 40 x 20
 Boxes/layer: nr. 4
 Layers/pallet: nr. 7

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	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni	ASSENTI	Allergens	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 .	
REDATTO DA: / WRITTEN BY Resp. 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: SPALLA DISSOCCATA INTEGRALE SV AW O.I.

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociato)** (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 Giustalla, 21/A

Controllo Qualità

Firma:

