

FERRISFOOD S.A.S. – Via dell'Artigianato n. 1, Gazzuolo (MN) Approval Number: IT D273U CE

SPALLA S/O - AW - ASA120DM SV

27/08/2025

Rev. 02

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	SPALLA S/O - AW - ASA120DM SV		
CODICE PRODOTTO	B1019		
DESCRIZIONE	MUSCOLO DI SPALLA DI SUINO DISOSSATO, REFILATO E SPUNTATO.		
	PRIVATO DEL MUSCOLO SOTTOSPALLA. CONFEZIONATO		
	SOTTOVUOTO.		
BOLLATURA SANITARIA	IT D273U CE		
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO		
ORIGINE	CARNE PROVENIENTE DA SUINI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN		
	ITALIA		
CONFEZIONE	IL PRODOTTO VIENE CONFEZIONATO IN CONTENITORI DI MATERIALE		
	IDONEO PER ALIMENTI (SACCHETTO PER SOTTOVUOTO (CODICE		
	PA/PE).		
	- CONFEZIONE SECONDARIA: CARTONI IDONEI PER L' USO		
	ALIMENTARE (CODICE PAP20)		
	*Modalità di confezionamento da stabilire in fase di accordo		
	commerciale		
TRASPORTO	MERCE TRASPORTATA TRAMITE MEZZI AUTORIZZATI PER IL		
	TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI.		
UNITA' D'IMBALLO	NR. 2 PEZZI PER CARTONE		
ADDITIVI	NON CONTENUTI		
PESO MEDIO UNITARIO (SINGOLO	KG. 6,5 CIRCA		
PEZZO)			
CARATTERISTICHE CHIMICHE PER	UMIDITA': 71%		
100g	GRASSI: 7,8%		
	PROTEINE: 19,2%		
	Valori medi di riferimento da ritenersi indicativi in quanto possono		
	variare in relazione alla lavorazione svolta e alle caratteristiche degli		
	animali macellati.		
ALLERGENI	ASSENTI		
LOTTO	MODALITA' DI ASSEGNAZIONE INTERNA		
CARATTERISTICHE MICROBIOLIGICHE	ENTRO I LIMITI INDICATI DAI REG CE N. 852/2004 E CE N. 2073/2005 E		
	SIMILARI		
DESTINAZIONE D'USO	GROSSISTI, DETTAGLIANTI, INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE, GRANDE		
	DISTRIBUZIONE		
ETICHETTATURA	IN CONFORMITÀ AL Reg. (UE) N.1169/2011		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A UNA TEMPERATURA AL CUORE ≤4° C		
SHELF LIFE	15 GG. (a confezione integra)		

Email ordini@ferrisfood.it

CARATTERISTICHE CHIMICHE, BIOLOGICHE, FISICHE	Assenza di corpi estranei	
Parametri igiene del processo	СВТ	< 5 x 106 ufc/g
	E.Coli	< 1000 ufc/g
Parametri sicurezza alimentare	Salmonella	Assente in 25g
	Listeria	Assente in 25g



Riproduzione vietata. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo, senza la preventiva autorizzazione dell'azienda