

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 51 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

Data: 07/06/2021

1. Descrizione del prodotto: STINCO DI SUINO CON COTENNA
Product description: PORK SHANK WITH RIND

ASPETTO VISIVO VISUAL APPEARANCE:	carne suina di colore rosso tipico della carne fresca, il grasso deve essere di colore bianco perlaceo. Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE. <i>Pork meat, red colour typical of the fresh meat. Adipose Tissue, pearl white. Meats coming from EEC approved plants.</i>
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO TEMPERATURE OF CONSERVATION	FRESCO: 0-2°C CONGELATO: < -18°C FRESH : 0-2 °C FROZEN: < -18°C
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA ORIGIN OF RAW MATERIAL	COMUNITARIA EUROPEAN UNION

2. Modalità Di Consegna:

Fresco: Consegnato Sfuso In Bacinelle Di Plastica E2 – Sottovuoto In Cartoni 2x2

Congelato:

lqf O In Blocco Interfogliato, In Cartoni O In Pani

Peso Della Confezione: Da Kg 0.6 A Kg 1

Peso Del Cartone: Da Kg 10 A Kg 12 - 8 Confezioni Per Cartone

Delivery method:

fresh: loose delivered in plastic boxes e2

frozen: iqf in polyblock, in carton or in block

3. Etichettatura prodotto: conforme alla legislazione vigente

Labeling of the product: labeling according to current rules

4. Temperatura di conservazione: prodotto fresco: 0/2°C Congelato: < -18°C

Temperature of conservation: Fresh product: 0/2°C frozen: < -18°C

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 51 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

5. Valori microbiologici
Microbiological values:

CARICA BATTERICA TOTALE TOTAL MICROBIAL CONTENT (TMC):	<10 ⁶ ufc/1g <10 ⁶ ufc/1g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS	<10 ³ ufc/1g <10 ³ ufc/1g
E. COLI E. COLI	<10 ² ufc/1g <10 ² ufc/1g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVA STAPHYLOCOCCUS COAGULASE	<10 ² ufc/1g <10 ² ufc/1g
SALMONELLA SALMONELLA	Assente in 25 g Absence in 25g
LISTERIA LISTERIA	Assente in 25 g Absence in 25 g

6. Caratteristiche del taglio:
STINCO DI SUINO CON COTENNA
Cutting features: PORK SHANK WITH RIND

7. Requisiti generali:

Il prodotto è conforme alle leggi italiane e comunitarie.

Il prodotto è esente da corpi estranei di qualsiasi natura ed entità.

Le attrezzature sono pulite, senza ruggine e integre in modo da garantire buone condizioni igieniche.

General requirements:

The product is in conformity with the Italian and European laws.

The product doesn't contain any foreign body.

Packaging is clean, without rust and it is in good condition to guarantee the respect of sanitary conditions.

Transport is done with refrigerated trucks, to guarantee the temperature, as for CE law.

8. Ingredienti: Carne suina, il prodotto non contiene allergeni

Ingredients: Pork meat, absence of allergens

OGM: non sono utilizzati, né sono presenti nei locali di lavorazione ingredienti che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettati come geneticamente modificati o provenienti da OGM.

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 51 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

GMO's: no ingredients are used or present in the processing rooms which, in accordance with EC Regulation n° 1829/2003 and 1830/2003, must be labeled as genetically modified or from GMO's.

Allergeni: non sono utilizzati ingredienti appartenenti all'elenco delle sostanze definite allergeniche o da esse derivate (Reg. UE 1169/2011 Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis; e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE).

Allergens: ingredients belonging to the list of allergenic substances defined or derived from them are not used or processed in the plant (Reg. UE 1169/2011 Directive 2003/89/CE, Annex III bis; and subsequent modifications and additions introduced by Directive 2007/68/CE).

9. Shelf Life: 21 gg per il prodotto fresco, 24 mesi per il prodotto congelato.

Shelf Life: 21 days for fresh product, 24 months for frozen product.



REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA