



<b>Codice</b>	<b>FIL200550</b>
<b>Descrizione</b>	Filone suino naz. con bardella s. vuoto x 1 in cartoni
<b>Revisione Documento</b>	<b>07</b>
<b>1. TAGLIO</b>	FILONE SUINO NAZ. CON BARDELLA S.VUOTO X 1 IN CARTONI
<b>2. PEZZATURA</b>	Minimo (kg) 3.5 Massimo (kg) 4.5
<b>3. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	25 gg dalla data del confezionamento
<b>4. PROVENIENZA</b>	Provenienza Nazionale
<b>5. DESTINAZIONE D'USO</b>	Tutta la popolazione compresa quella a rischio - <b>assenza di allergeni</b>
<b>6. CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE</b>	Temperatura (°C) < a 0 °C Valore pH / Corpi estranei: Assenza di frammenti ossei, pelli, sassi, terriccio, grasso minerale, metalli, plastica Aspetto: Carne suina di consistenza soda, non flaccida, assenza di patine superficiali, ematomi, traumi e sanguinamenti Colore: Rosso rosato la parte magra e bianca la parte grassa Odore: Neutro, tipico della carne fresca
<b>7. CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	Umidità (%) /- Proteine (%) /- Lipidi (%) /- Sostanze stilberiche, ad azione tireostatica, ormonale ed antiormonale Assenti Residui di farmaci, antibiotici e antiparassitari Entro i limiti fissati dalla normativa vigente
<b>8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	CBMT (UFC/g) < 1.000.000 Esch. Coli (UFC/g) < 100 Anaerobi SR (UFC/g) < 100 Staph. Aur. (coag. +) (UFC/g) < 1000 Salmonella spp. (in 25 g) Assente Listeria monoc. (in 25 g) Assente
<b>9. SERVIZIO</b>	Trasporto: Refrigerato o congelato in automezzi muniti di sistema autonomo (ATP), in regola con la prescritta autorizzazione sanitaria, puliti e non adibiti al trasporto promiscuo di altri generi alimentari o di generi che necessitano di temperature diverse da quelle indicate Bollo CEE: Riferito al laboratorio di sezionamento riportato sul documento di trasporto analogo a quello riportato sulle carni ( <b>CE IT 838 M</b> ) Imballo: Cartoni da 5 pezzi, confezionati sottovuoto singolarmente in materiale plastico idoneo e disposti su bancali H10 EPAL. Etichetta sulla confezione e peso sul cartone. Peso unitario (kg) 3,5 - 4,5 Kg a pezzo- Pezzi/Cartone (n) 5 pezzi- Peso cartone (kg) 20 Kg circa- Cartoni/Bancale (n) 40 - 44/- Istruzioni per l'uso: Da consumarsi previa cottura e/o salagione e/o affumicatura
<b>10. VARIE (Note)</b>	/-

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti normative di settore

Legge 30 aprile 1962, n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - D.P.R. 23 agosto 1972, n. 777 - D.M. 21 marzo 1973 - D.Lgs. 24 settembre 2008 n 174 - D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 - D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109 - D.Lvo 18 aprile 1994, n. 286 - D.Lvo 30 dicembre 1992, n. 537 - D.Lvo 114 del 2006 - Reg CE 852/2004 Reg CE 853/2004; Reg CE 2073/2005 Reg.CE 16/2012 - N.B. prodotti non inclusi in CAP I Reg CE 2073/2005 - Reg CE 1169/11

Tutti i documenti afferenti al Sistema Qualità sono revisionati, quando necessario, con la pubblicazione di nuovi aggiornamenti. E' importante pertanto che gli utenti si accertino di essere in possesso del documento nell'ultimo aggiornamento.

REDATTO			VERIFICATO			APPROVATO		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
29.12.17	<b>CQU</b> Guerrini A.	Copia originale firmata	29.12.17	<b>RSQ</b> Guerrini A.	Copia originale firmata	29.12.17	<b>COM</b> Hauser D.	Copia originale firmata

VIA CANÈ, 138 - 38016 MEZZOCORONA (TN) • TEL. (0461) 651000 - FAX (0461) 650702 • E-mail generale: info@hausercarni.it

© HAUSER CARNI S.p.A.  
Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie o altro, senza il consenso scritto di HAUSER CARNI S.p.A.