

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>STINCO DI SUINETTO SOTTOVUOTO CONGELATO</b>	
<b>COMPOSIZIONE INGREDIENTI:</b>	Carne suina tal quale	
<b>DESCRIZIONE CICLO PRODUTTIVO</b>	I prodotti arrivano al nostro stabilimento al termine della macellazione e le successive lavorazioni avvengono nel massimo rispetto delle buone prassi igieniche, tali misure risultano necessarie per garantire i prodotti sia dal punto di vista igienico – sanitario che per la tutela della salute del consumatore e per salvaguardare la qualità merceologica del prodotto. Il congelamento del prodotto avviene tramite specifica procedura	
<b>ALLERGENI PRESENTI</b>	Nessuno	
<b>ADDITIVI:</b>	Nessuno	
<b>MODALITA' DI CONSUMO:</b>	Da consumare previa cottura: cuocere assicurando, a cuore, una temperatura di 85° C per 5 minuti.	
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:</b>	Sacchetti sottovuoto idonei al contatto con gli alimenti	
<b>DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetti plastica	
<b>DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO:</b>	Scatole di cartone	
<b>MODALITA' PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservare a temperatura inferiore a – 15° C, scongelare a 4°C</li> <li>• Dopo lo scongelamento conservare per massimo 24 ore a 4°C</li> <li>• Non ricongelare</li> </ul>	
<b>DESTINAZIONE PRODOTTO FINITO:</b>	Altri operatori del settore	
<b>L'ETICHETTATURA RECA</b>	descrizione articolo, lotto, allevato, macellato, Data di congelamento e data di scadenza, peso, temperatura di conservazione, indicazioni per l'uso.	
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b>	automezzo congelatore di nostra proprietà, in grado di garantire il mantenimento della temperatura a – 18°C	
<b>PESO PER UNITA' DI VENDITA:</b>	250 – 400 g circa	
<b>SHELF LIFE:</b>	18 MESI dalla data di congelamento	
<b>Profilo microbiologico delle carni</b>	<b>Microrganismo</b>	<b>Valori ottenuti</b>
	Carica mesofila totale	10 <sup>4</sup> UFC/g
	<i>Escherichia Coli:</i>	< 10 UFC/g
	<i>Staphilococcus coagulasi +</i>	< 10 UFC/g
	<i>Listeria monocitogenes</i>	Assente in 25 g
	Salmonella ssp	Assente in 25 g
I nostri prodotti vengono testati anche per piombo e cadmio, residui di contaminanti, diossine, tireostatici, chemioterapici, inibenti ecc... che risultano assenti o se presenti entro limiti di norma		