



FORMIGINESE CARNI S.R.L.
Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO

rev.4
data 14/01/2020
Pag. 1/2

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO: FILETTO SUINO S/CAT. S/V

IT
1423 S
C. E.



NOMENCLATURA:

Art. SU058 FILETTO SUINO NAZ. RAS. FR
Art. SU030 FILETTO SUINO S/V
Art. SUC30 FILETTO SUINO CONGELATO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso: deve essere compreso tra 0,300 e 0,500 Kg.

Misure:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento del lombo suino t. bo. si presenta in forma conica, sgrassato e scordonato, privo di testa

PROVENIENZA

Il filetto suino è ottenuto dal sezionamento a freddo di lombi provenienti da suini nati allevati macellati e sezionati in ITALIA

BOLLATURA SANITARIA

Il prodotto fresco deve presentare il bollo sanitario del macello
Il prodotto confezionato deve recare sull'etichetta adesiva esterna il bollo **IT 1423 S CE**

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

L'etichetta adesiva presente a lato del contenitore di filetti sfusi o incollata sull'involucro del sottovuoto riporta i dati relativi alla tracciabilità:
data di confezionamento e di scadenza, nome anatomico del taglio, lotto di rintracciabilità

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura oscillante da + 1°C a +4°C.

Il prodotto congelato in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura che oscilla da - 18°C a - 20°C.

durante il trasporto il prodotto fresco deve mantenere una temperatura non superiore a + 4°C

il prodotto congelato deve mantenere una temperatura non inferiore a - 18°C

(reg. CE 853/04 all. III saez. 1 cap. VII)

shelf life prodotto fresco in sottovuoto : 30 gg

shelf life: prodotto congelato in sottovuoto: 24 mesi



FORMIGINESE CARNI S.R.L.
Via Coppi, 38 41043 FORMIGINE MO

rev. 4
Data 14/01/2020
Pag. 2/2

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO: FILETTO SUINO

IT
1423 S
C. E.

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

La confezione del sottovuoto è in polietilene ed è conforme alla normativa in materia (D.L. n° 108 del 25/01/92)

L'eventuale imballo è in cartone da circa 10 Kg cad. fresco o 10 kg. Cad. congelato

CONFEZIONE

In sottovuoto da n. 5 pezzi. N. 4 confezioni ogni cartone. Peso medio cartone kg. 10/12

In sottovuoto da n. 3 pezzi. N. 5 confezioni ogni cartone. Peso medio cartone kg. 10/12

MODALITA' DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni

PARAMETRI ANALITICI

CATEGORIA DI CARNE SUINA

R.F.N. - PH 24h 5,5-6,0

REQUISITI ORGANOLETTICI

	REGOLARE	DIFETTOSITA'	TOLLERANZA
Sapore	neutro		assente
Odore	neutro	odori estranei	assente
Colore	Rosa/rossastro	marrone/verdastro	assente
Aspetto	omogeneo	grumi di sangue/ascessi	assente
Insieme	omogeneo	presenza di corpi estranei	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	LIMITE MAX.
c.b.m.t A 36° C	500.000 u.f.c/g
enterobatteriacee	5000 u.f.c/g
Escherichia coli	500 u.f.c/g
Stafilococchi coag.	500 u.f.c/g
Salmonella	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.

Redatto da
M. Debora Lanatà

Verificato da
Andrea Gilli

Approvato da
Gino Gilli

