

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET

**COSTINA QUELLA TENERA A METÀ SV EAT PINK / UNDER VACUUM EAT
 PINK SOFTENED RIB CUT IN HALF**

COD. OPAS: EP30

COD. EAN CONFEZIONE: 2898985000003

COD. EAN CARTONE: 98056095936590

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Il prodotto proviene dal costato del suino tagliato, privato delle prime tre costole (puntine), senza diaframma. Viene poi intenerito e infine confezionato sottovuoto.

INGREDIENTI:

Carne di suino (93 %), acqua, aromi, sale.

Etichettatura conforme al Reg. CE n. 1169/2011

CLASSIFICAZIONE LEGALE:

Preparazione di carne

SHELF LIFE (al ricevimento):

14 giorni

NOTE PER IL CONSUMATORE:

Conservare tra 0 e + 4°C in confezione integra
 Consumare previa accurata e completa cottura

ORIGINE DELLA CARNE:

Le carni derivano dalla macellazione di suini pesanti nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia: 139 Kcal / 578 Kj
 Grassi: 9,1 g
 Di cui saturi: 3,8 g
 Carboidrati: < 0,1 g

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained by the warm sectioning of pork half carcass. Product comes from cutted spare ribs without diaphragma and without the first 3 ribs. The product is subsequently tenderized and finally vacuum packed.

INGREDIENTS:

Pork meat 93%, water, flavouring, salt.

Labelling in accordance with Reg. CE n. 1169/2011

LEGAL CLASSIFICATION:

Preparation of meat

SHELF LIFE (upon receipt):

14 days

CONSUMER NOTES:

Storage between 0°C and 4°C
 Eat after careful and complete cooking.

MEAT ORIGIN:

The meat comes from the slaughter of heavy pigs born, reared, slaughtered and sectioned in Italy.

NUTRITIONAL FACTS (REFERRED TO 100g)

Calories: 139 Kcal / 578 Kj
 Total fat: 9,1 g
 Saturated fat: 3,8 g
 Total carbohydrate: < 0,1 g

Di cui zuccheri: < 0,1 g Proteine: 14,20 g Sale: 0,85 g Etichettatura conforme al Reg. CE n. 1169/2011	Sugar: < 0,1 g Proteins: 14,20 g Salt: 0,85 g Labelling in accordance with Reg. CE n. 1169/2011
PESO PEZZO: 3,5 KG PV	PIECE WEIGHT: 3,5 KG VW
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:
Aspetto Tipico del prodotto	Appearance Typical of the product
Colore Rosso per le parti magre, bianco per le piccole parti grasse	Colour Red for the lean parts, white for the small fat parts
Consistenza Compatta alla vista e tenera al gusto	Texture Compact and firm
Odore sgradevoli, qualche minuto dopo	Smell smells, few minutes after opening the

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CRITERIA:

In ottemperanza al Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. e O.M. 07/12/1993.

In accordance with Reg. (EC) n. 2073/2005 and national legislation O.M. 07/12/1993.

SOSTANZE VIETATE O LIMITATE	TOLLERANZA	FORBIDDEN OR LIMITED SUBSTANCES	TOLERANCE
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici od altre sostanze nocive o pericolose	ASSENTI O ENTRO I LIMITI	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni	ASSENTI	Allergens	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT
Radiazioni ionizzanti	ASSENTI	Ionizing radiations	ABSENT

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente sulla confezione.
Sito di produzione: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

PRODUCT TRACEABILITY

Data of traceability are to be reported on the packaging.
Production site: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

NUMERO DI APPROVAZIONE:
CE IT 791 M

HEALTH MARKING:
CE IT 791 M

INFORMAZIONI LOGISTICHE/LOGISTIC INFORMATION:

CONFEZIONAMENTO:

Imballo primario: film plastico (CS/PE)
Pezzi per sottovuoto: 2
Pezzi per cartone: 3
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 10
Dimensioni cartone (mm): 600 x 400 x 160

PACKAGING:

Primary packaging: plastic film (CS/PE)
Vacuum pieces: 2
Pieces per carton box: 3
Carton box per layer: 4
Layers per pallet: 10
Carton box measures (mm): 600 x 400 x 160

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.

All food contact materials comply with European legislation (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. n. 174/2008.

Modalità di smaltimento:

Disposal methods:

Cos'è?
Dove va?

Busta
07 O

Scatola
PAP21

What?
Where?

Envelope
07 O

Case
PAP21

REDATTO DA: / WRITTEN BY
Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:
Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:
Direzione