

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 12 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

1.Descrizione del prodotto: BRACIOLA DI COPPA SUINA CON OSSO
Product description: PORK COLLAR CHOP

ASPETTO VISIVO VISUAL APPEARANCE	Carne suina di colore tipico della carne fresca. Assenza di segni di alterazione di origine batterica. Non sono accettabili carni chiare ed essudative (PSE) o scure; carni imbrunite date da colpi di freddo. Assenza di ematomi e microemorragie. Pork meat coming from collar, red colour typical of the fresh meat. The adipose tissue must be pearly white. Meat from approved establishments with EEC stamp.
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO TEMPERATURE OF CONSERVATION	Congelato: -18°C Frozen: -18°C
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA ORIGIN OF RAW MATERIAL	Comunitaria European Union

2. MODALITÀ DI CONSEGNA:

Congelato: sfuse in cartoni da 5-10 kg – grammatura media variabile - IQF

DELIVERY:

Frozen: in 5-10 kg in cardboard box – average weight - IQF

3. ETICHETTATURA PRODOTTO: conforme alla legislazione vigente

LABELING OF THE PRODUCT: labeling according to current rules

4. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: prodotto congelato: -18°C

TEMPERATURE OF CONSERVATION: frozen product: -18°C

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 12 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

5. VALORI MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	<10 ⁶ ufc/1g
Coliformi Totali	<10 ³ ufc/1g
E. Coli	<10 ² ufc/1g
Stafilococchi Coagulasi Positivi	<10 ² ufc/1g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria	Assente in 25 g

MICROBIOLOGICAL VALUE

Total microbic content (TMC):	<10 ⁶ ufc/1g
Coliforms:	<10 ³ ufc/1g
E. coli:	<10 ² ufc/1g
Staphylococcus coagulasi:	<10 ² ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

6. CARATTERISTICHE DEL TAGLIO: bracirole di coppa con osso

CUTTING FEATURES: pork collar chop

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.

Trasport 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

9. 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.

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.

10. 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).

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 12 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

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).

11. SHELF LIFE: 24 mesi per il prodotto congelato.
SHELF LIFE: 24 months for frozen product.



Mario Presciutti

DATA 14/02/2022