

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	MO 06 – GEN 129 rev. 05
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**1. Descrizione del prodotto: CARRE' CON OSSO TAGLIO BOLOGNA CON COTENNA CON FILETTO**

**Description Of The Product: PORK LOIN BONE IN WITH RIND WITH TENDERLOIN**

<b>ASPETTO VISIVO</b>  <b>VISUAL APPEARANCE:</b>	Carne suina di colore rosso tipico della carne fresca, il grasso deve essere di colore bianco perlaceo. Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.  Pork meat, red colour typical of the fresh meat. Adipose Tissue, pearl white. Meats coming from EEC approved plants.
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b>  <b>TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	Fresco: 0-2°C Congelato: ≤ -18°C  Fresh : 0-2 °C Frozen: ≤ -18°C
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>  <b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	Belgio /Francia Belgium/France

**2. MODALITÀ DI CONSEGNA**

Fresco: su gabbie

Congelato: in sacchetti, in cartoni da due confezionati singolarmente e pallettizzato

Dimensione cartone: 57x38x17 cm, peso di ogni carrè circa 7/8 kg

**DELIVERY CONDITIONS**

Fresh: on stainless steel cage

Frozen: in bags, in cartons of two individually packed, polyblocks

**3. ETICHETTATURA PRODOTTO: conforme alla legislazione vigente**

**LABELLING OF THE PRODUCT** : labelling conform to current rules

**4.TEMPERATURA DI STOCCAGGIO** : Fresco: 0-2°C Congelato: ≤ -18°C

**TEMPERATURE OF CONSERVATION:** Fresh : 0-2 °C Frozen: ≤ -18°C

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	MO 06 – GEN 129 rev. 05
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

## 5. VALORI MICROBIOLOGICI

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

## MICROBIOLOGICAL VALUE

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

## 6. CARATTERISTICHE DEL TAGLIO:

Carre' c/osso (t/ bologna)

S/Fondello

S/Coppa

S/Costina

Con filetto

Con cotenna

## CUTTING FEATURES:

Loin Bone In

Without oyster piece

Without collar

Without ribs

With tenderloin

With rind

**7. INGREDIENTI:** Carne suina. Il prodotto non contiene allergeni

**INGREDIENTS:** Pork meat. The product does not contain any allergens

## 8. 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 don't have any foreign body.

Packaging is clean, without rust and good condition to guarantee the respect of sanitary conditions.

Transport is done with refrigerated trucks, to guarantee the temperature, as per CE law

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 129</b> <b>rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**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.

**GMOs:** No ingredients are used or present in the processing rooms which, in accordance with EC Regulations No. 1829/2003 and 1830/2003, must be labeled as genetically modified or from GMOs.

**10. ALLERGENI:** Non sono utilizzati, né presenti all'interno dello stabilimento 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)..

**ALLERGENS:** Ingredients belonging to the list of allergenic substances defined or derived from them are not used or present in the plant (EU Reg. 1169/2011 Directive 2003/89 / CE, Annex III bis; and subsequent modifications and additions introduced by Directive 2007/68 / EC).

**11. SHELF LIFE:** 21 gg per il prodotto fresco, 24 mesi per il prodotto congelato

**SHELF LIFE:** 21 days for fresh product, 24 months for frozen product



GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 129</b> <b>rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	



**DATA: 14/02/2022**