

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 29</b> <b>rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

### 1.Descrizione del prodotto: COTENNA FONDELLO SUINO

#### Product description: OYSTER RIND

<b>ASPETTO VISIVO</b>	Il grasso deve essere di colore bianco perlaceo. Provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.
<b>VISUAL APPEARANCE:</b>	The fat must be pearly in color. Coming from EEC approved plants.
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b>	Fresco: 0-2°C Congelato: ≤ -18°C
<b>TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	Fresh : 0-2 °C Frozen: ≤ -18°C
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Comunitaria
<b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	European Union

#### 2. MODALITÀ DI CONSEGNA:

Fresco: Consegnato Sfuso In Bacinelle Di Plastica E2

Congelato: consegnato in blocco nudo con interfoglio

#### DELIVERY CONDITIONS:

fresh: *loose delivered in plastic box E2*

frozen: packed in naked box with a plastic sheet between loaves

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

**LABELING OF THE PRODUCT:** labeling according to current rules

#### 4. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Fresco: 0/2°C

Congelato: < -18°C

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

Fresh: 0/2°C

Frozen: < -18°C

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 29 rev. 05</b>
	<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:** cotenna fondello di suino

**CUTTING FEATURES:** pork oyster rind

## 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).

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 29</b> <b>rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

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

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



**DATA: 14/02/2022**

REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA (RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA')	FIRMA
RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)	FIRMA