

|                     |                                 |   |
|---------------------|---------------------------------|---|
| GENERALFRIGO<br>SRL | <b>MODULO OPERATIVO</b>         | <b>MO 06 – GEN 31</b><br><b>rev. 05</b> |
|                     | <b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> |   |

**1. Descrizione del prodotto: CULATELLO ESTERO SENZA COTENNA SENZA ANCHETTA**

**Product description: CULATELLO WITHOUT RIND BONELESS**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>ASPETTO VISIVO</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. |
| <b>VISUAL APPEARANCE:</b>          | Pork meat, red colour typical of the fresh meat. Adipose Tissue, pearl white. Meats coming from EEC approved plants.   |
| <b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b>   | Fresco: 0-2°C  |
| <b>TEMPERATURE OF CONSERVATION</b> | Fresh : 0-2 °C   |
| <b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b> | Comunitaria  |
| <b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>      | European Union   |

**2. MODALITÀ DI CONSEGNA:**

fresco: consegnato su gabbie inox

**DELIVERY CONDITIONS:**

fresh: in inox cages

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

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

**4. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** prodotto fresco: 0/2°C

**TEMPERATURE OF CONSERVATION:** fresh product: 0/2°C

|  |       |
|--|-------|
| REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA<br>(RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA') | FIRMA |
| RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)                           | FIRMA |

|                     |                                 |                                   |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| GENERALFRIGO<br>SRL | <b>MODULO OPERATIVO</b>         | <b>MO 06 – GEN 31<br/>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:** culatello estero con cotenna senza anchetta  
**CUTTING FEATURES:** foreign culatello without 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).

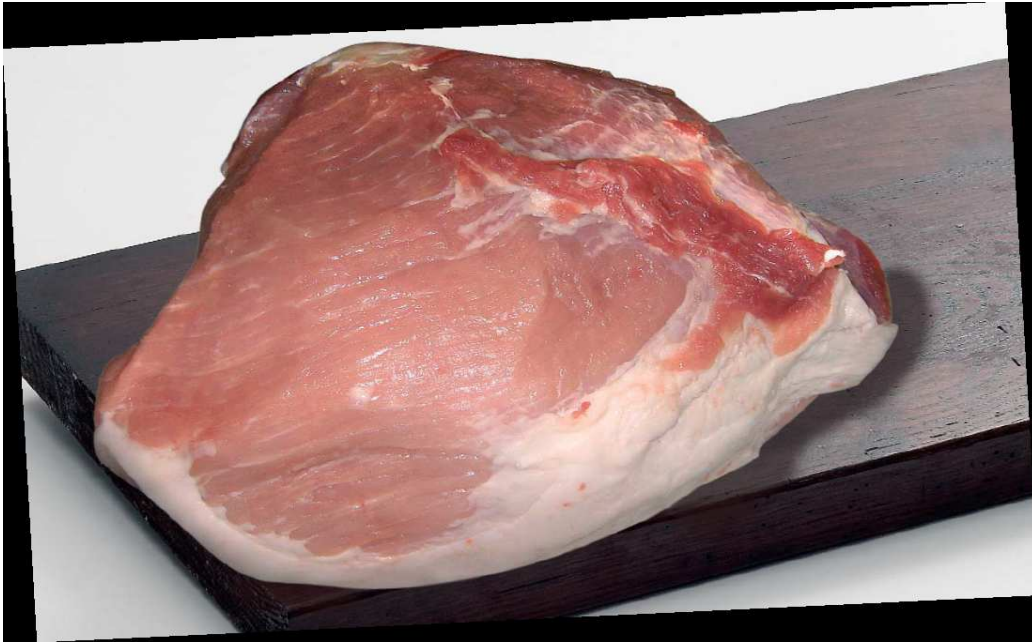
|  |       |
|--|-------|
| REDATTO DA: BORRIELLO MARIA TERESA<br>(RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA') | FIRMA |
| RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE SALA)                           | FIRMA |

|                     |                                 |                                   |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| GENERALFRIGO<br>SRL | <b>MODULO OPERATIVO</b>         | <b>MO 06 – GEN 31<br/>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<br>(RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITA') | FIRMA |
| RIESAMINATO DA: ANDREA PASSERINI (RESPONSABILE<br>SALA)                        | FIRMA |