

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 70 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

1. Descrizione del prodotto: CULATELLO NAZIONALE CON COTENNA CON ANCHETTA

Product description: NATIONAL CULATELLO WITH RIND AND BONE

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

2. MODALITÀ DI CONSEGNA:

Fresco: Consegnato Sfuso su gabbie in acciaio inox

DELIVERY CONDITIONS:

Fresh: Loose Delivered on stainless 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

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

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

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 70 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	

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: culatello nazionale con anchetta con cotenna

CUTTING FEATURES: ham culatello cut with rind and bone

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

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)..

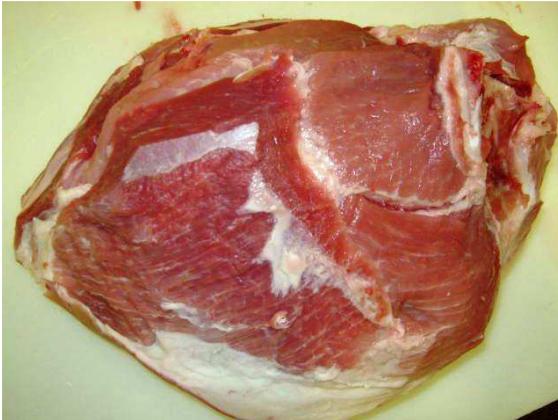
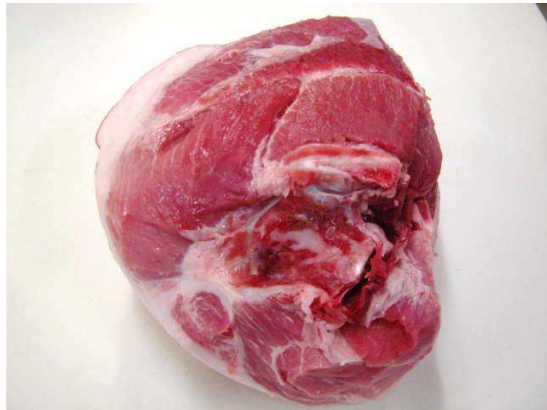
ALLERGENS: ingredients belonging to the list of allergenic substances defined or derived from them are not used or present in the plant (EU Reg. 1169/2011 Directive 2003/89 / CE, Annex III bis; and subsequent modifications and additions introduced by Directive 2007/68 / EC) ..

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

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

GENERALFRIGO SRL	MODULO OPERATIVO	MO 06 – GEN 70 rev. 05
	STANDARD PRODOTTO FINITO	



DATA: 14/02/2022

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