

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 79</b> <b>rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**1. Descrizione del prodotto: MEZZO STINCO**  
**Product description: HALF SHANK**

<b>ASPETTO VISIVO</b>  <b>VISUAL APPEARANCE</b>	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.
<b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b>  <b>TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	Congelato: -18°C  Frozen: -18°C
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>  <b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	Comunitaria  European Union

**2. MODALITÀ DI CONSEGNA**

Congelato: sfuso in cartoni da 5-10 kg IQF

**DELIVERY CONDITIONS**

Frozen: average weight 5-10 Kg IQF

**3. ETICHETTATURA PRODOTTO:** Conforme alla legislazione vigente  
**LABELLING OF THE PRODUCT :** Labelling conform to current rules

**4. TEMPERATURA DI STOCCAGGIO :** Congelato: ≤ -18°C  
**TEMPERATURE OF CONSERVATION:** Frozen: ≤ -18°C

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

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 79</b> <b>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:** fettine di coppa suina senza osso

**CUTTING FEATURES:** pork boneless collar chop

**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.

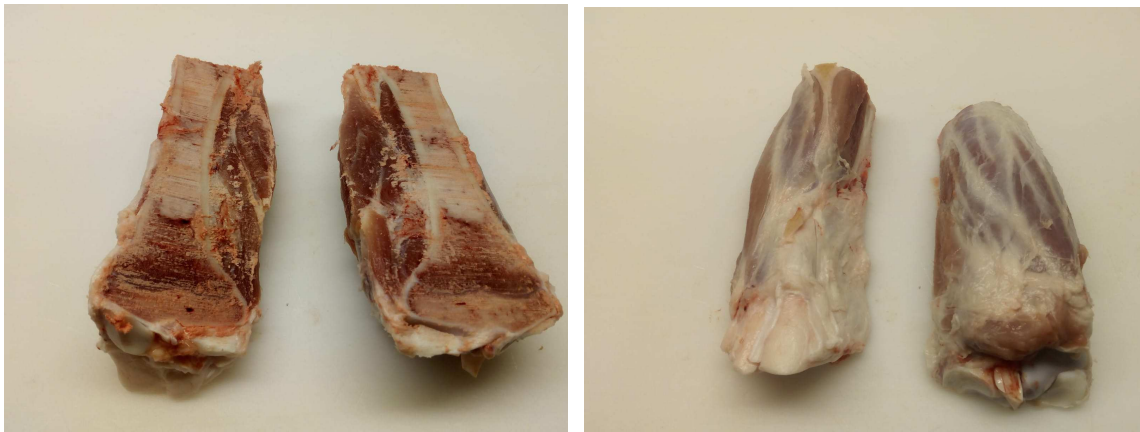
**10. ALLERGENI:** Non sono utilizzati, né presenti all'interno dello stabilimento ingredienti appartenenti all'elenco delle sostanze definite allergeniche o da esse derivate (Reg. UE 1169/2011 Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis; e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE)..

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 79</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 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



**DATA: 14/02/2022**

*Maria Teresa Borriello*

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