

GENERALFRIGO SRL	<b>MODULO OPERATIVO</b>	<b>MO 06 – GEN 94 rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

**1. Descrizione del prodotto: PROSCIUTTO TAGLIO PER COTTO S/M O/SFILATO**  
**Product description: HAM BONELESS W/O SHAND**

<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 In Gabbie Inox/ sottovuoto

Congelato: sn 2x2 - 3x3

**DELIVERY CONDITIONS:**

Fresh: delivered in inox cages / undervacuum

Frozen: sn 2x2 - 3x3

**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**

<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

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 94 rev. 05</b>
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

#### 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:

s/muscolo

fondello da t/italiano

rifilo della cotenna parte fondello semi rotonda

eliminazione cartilagini

eliminazione 1° strato del fondello

#### CUTTING FEATURES:

without shank

italian oyster piece

trim rind

elimination soft bones

elimination 1° layer of oyster

**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

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 94 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/EC, 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.



*Maria Teresa Borriello*

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