

<u>Definizione del prodotto:</u>	<b>COSTOLETTA DI CARRE DI SUINO CONGELATA SAPPORE a</b>
<u>Codice interno del prodotto:</u>	0584x_ ; 0588x_
<u>Presentazione (unità di vendita):</u>	A fette interfogliati, in scatole da 6 kg A fette in buste da 1 kg, 2 kg o 4 kg
<u>Istruzioni di conservazione:</u>	≤ -18°C
<u>Vita utile:</u>	12 mesi
<u>R.S.G N°:</u>	CE 10.17938/B

## INGREDIENTI

Carne di suino, acqua, sale, proteina del latte e di soia, stabilizzanti (E-407, E-415), antiossidanti (E-300, E-301, E-331)

<b>Sapore di:</b> - <b>MARINATURA CON PAPRICA</b> (spezie: paprica dolce, pepe ed aglio)	<u>1</u>
- <b>PEPE</b> (spezie: pepe ed aglio)	<u>2</u>
- <b>AGLIO</b> (spezie: aglio e pepe)	<u>4</u>
- <b>AFFUMICATO</b> (aroma: fumo liquido)	<u>5</u>

Indicazioni supplementari\*:

Contiene proteina di latte e di soia.

\*Secondo il regolamento RD 1334/1999, modificato da: RD 2220/2004

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: CONGELATO. Colore, odore e sapore: CARATTERISTICO. Tatto: TIPICO

## CRITERI MICROBIOLOGICI

<u>Determinazione:</u>	<u>Valore stabilito**:</u>	<u>Metodo di analisi:</u>
Stafilococco coagulasi +	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	UNE EN ISO 6888-1:1999/amd 1:2003
Salmonella spp.	Assenza / 10 g	UNE EN ISO 6579:2003
Escherichia coli B	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	ISO 16649-2:2001
Glucuronidasi +		

\*\*Secondo il regolamento CE 2073/2005

Si realizzano analisi di questo prodotto nei LABORATORIOS ANABIOL, SA.

## CONFEZIONE E TRASPORTO

Presentazione Prodotto a fette interfogliati, in scatole da 6 kg. Pallettizzazione finale delle scatole  
Prodotto a fette, in buste IQF e in scatole da 4 o 8 kg. Pallettizzazione finale delle scatole

Etichettatura: Secondo la legislazione vigente

Trasporto: In veicoli isotermici in condizioni igieniche soddisfacenti. Si deve rispettare la stiva e l'ordine all'interno del veicolo. Mantenere a una temperatura ≤ -18°C

## OSSERVAZIONI