



SCHEMA TECNICA

PRODOTTI CONGELATI

Pagina:
1 di 1

<u>Definizione del prodotto:</u>	COPPA DI SUINO SENZA OSSO INTERA CONGELATA
<u>Codice interno del prodotto:</u>	031800; 031900
<u>Presentazione (unità di vendita):</u>	Unità intere per scatola
<u>Istruzioni di conservazione:</u>	≤ -18°C
<u>Vita utile:</u>	18 mesi
<u>R.S.G N°:</u>	CE 10.17938/B

DESCRIZIONE

Testa di lombo intera (taglio dritto)
Testa di lombo intera (taglio catalano)

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 ³ 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 ³ 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 confezionato sottovuoto e in scatole di cartone. 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