



Linea carne fresca Coalvi

Rev. 8  
del 27.04.2016

TRITA SCELTISSIMA

pag. 1/1

## SCHEMA TECNICA

TIPOLOGIA PRODOTTO	CARNE MACINATA CONFEZIONATA S/V	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	TRITA SCELTISSIMA BOV.AD. S/V COALVI	
INGREDIENTI	Carne macinata di bovino adulto Razza Piemontese	
MACELLATO IN	Stabilimento Operti, IT 1631 M, Centallo (CN)	
PREPARATO IN	Laboratorio Carni + Compral, IT Q203V CE, Cuneo	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07, Protocollo Tecnico Regione Piemonte)	Colonie aerobiche mesofile Escherichia Coli Salmonella sp Listeria monocytogenes	5x10 <sup>5</sup> / 5x10 <sup>6</sup> ufc/g 5x10 <sup>2</sup> / 5x10 <sup>3</sup> ufc/g Assente/25 g <100 ufc/g
CARATTERISTICHE CHIMICHE DI RIFERIMENTO	Assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali	
CARATTERISTICHE FISICHE DI RIFERIMENTO	Assenza di corpi estranei	
CARATTERISTICHE TECNICHE DI RIFERIMENTO	Percentuale del tenore in materie grasse < 7 %. Rapporto collagene/proteine della carne < 12 %.	
SHELF LIFE	10 gg nella confezione originale	
ETICHETTATURA Reg 1760/00, DM 876 16/01/2015	Capi nati, allevati, macellati e sezionati in Italia Etichettatura volontaria Disciplinare Aut. Min IT007ET	
ALLERGENI Direttiva CE 68/07	Assenti	
MODALITÀ CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario: Sacchetto per sottovuoto	
	Imballaggio secondario (eventuale): Cartone	
TRASPORTO E STOCCAGGIO	Temperatura 0°C a +2°C	
UTILIZZO	Da consumarsi previa cottura	
CONTROLLO QUALITÀ PRODOTTI	I prodotti derivano da lavorazioni svolte in accordo alla normativa cogente e all'applicazione di specifiche norme di autocontrollo. Tali procedure, volte ad assicurare la qualità del prodotto e dei processi di lavorazione attuati, sono inserite nel Piano della Qualità e nel Manuale HACCP, che gestiscono i controlli in allevamento, il trasporto degli animali vivi, la macellazione e la lavorazione delle carni con i relativi controlli, l'eventuale confezionamento, lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti.	