



Linea carne Coalvi
**FETTINE DI COSCIA PER CARPACCIO
DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE**

Rev. 12
del 12.09.2018

pag. 1/1

SCHEDA TECNICA

Scheda tecnica di PRODOTTO FINITO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	FETTINE DI COSCIA DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE										
INGREDIENTI	Carne di bovino adulto Razza Piemontese										
MACELLATO IN	Stabilimento Operti, IT 1631 M, Centallo (CN)										
SEZIONATO IN	Laboratorio Carni + , IT Q203V CE, Cuneo										
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07, Protocollo Tecnico Regione Piemonte)	<table><tr><td>Colonie aerobiche mesofile</td><td><1x10⁶ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td><1x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella sp</td><td>Assente/25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>Assente/25 g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli STEC</td><td>Assente/25 g</td></tr></table>	Colonie aerobiche mesofile	<1x10 ⁶ ufc/g	Escherichia Coli	<1x10 ² ufc/g	Salmonella sp	Assente/25 g	Listeria monocitogenes	Assente/25 g	Escherichia Coli STEC	Assente/25 g
Colonie aerobiche mesofile	<1x10 ⁶ ufc/g										
Escherichia Coli	<1x10 ² ufc/g										
Salmonella sp	Assente/25 g										
Listeria monocitogenes	Assente/25 g										
Escherichia Coli STEC	Assente/25 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										
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- Consorzio di Tutela Razza Piemontese										
ALLERGENI Direttiva CE 68/07	Assenti										
MODALITA' CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario: Sacchetto per sottovuoto Imballaggio secondario (eventuale): Cartone										
TRASPORTO E STOCCAGGIO	Temperatura 0°C a +4°C										
CONTROLLO QUALITA'	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.										

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI

Sede Legale: Via Traves, 43 – 10151 Torino (TO) Sede operativa: Strada Trinità, 32/a – 12061 Carrù (CN)