



Linea carne fresca Coalvi  
TAGLI ANATOMICI

Rev. 8  
del 27.04.2016

pag. 1/1

SCHEMA TECNICA

TIPOLOGIA PRODOTTO	CARNE FRESCA BOVINA DISSATA CONFEZIONATA SOTTOVUOTO	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	NOCE, FESA, INFUORI, GIRELLO, GALLINELLA, FIOCCO, STINCO, FILETTO, SCAMONE, SCARAMELLA, SOTTOFILETTO, ETC...	
INGREDIENTI	Carne 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, O.M. 07/12/93, Protocollo Tecnico Regione Piemonte)	Colonie aerobiche mesofile Escherichia Coli Salmonella sp Listeria monocytogenes	<1x10 <sup>6</sup> ufc/g <1x10 <sup>2</sup> ufc/g Assente/25 g <11 MPN/g /<110 MPN/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 <20 %. Rapporto collagene/proteine della carne <15 %.	
SHELF LIFE (TMC)	33 gg nella confezione originale	
ETICHETTATURA Reg 1760/00	Capi nati, allevati, macellati e sezionati in Italia Etichettatura volontaria Disciplinare Coalvi (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 +4°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.	

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI