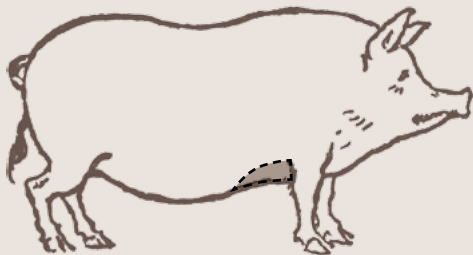


BooiArson

STRIATA

SCHEMA TECNICA

COD. PRODOTTO: AP 004
SISTEMA GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE: Rev. 1 - 01/06/2018



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla rifilatura della mezzena. Deriva dalla lavorazione del lardo.

CONFEZIONAMENTO

Telaio o bacinelle

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.

TOLLERANZA AD ALCUNE DIFETTOSITÀ

Codice	Difettosità	Tolleranza
1	colore verdastro/marrone	ASSENTE
2	odori estranei	ASSENTE
3	patina superficiale	ASSENTE
4	grumi sangue/ascessi	ASSENTE
5	corpi estranei	ASSENTE

REQUISITI MICROBIOLOGICI

In ottemperanza al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. e O.M. 07/12/1993.

TEMPERATURA DI TRASPORTO

Carni congelate: non superiore a -18°C

TOLLERANZA A SOSTANZE VIETATE O LIMITATE

Codice	Tolleranza
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI
Farmaci, antibiotici o altre sostanze nocive o pericolose	ASSENTI O ENTRO I LIMITI
Allergeni	ASSENTI
Additivi	ASSENTI

BOLLATURA SANITARIA

CE IT 791 M bollo CE di riconoscimento dello stabilimento produttivo da riportare obbligatoriamente sul prodotto finito.

TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente su attrezzature con etichette indicanti: nome cliente, data macellazione, descrizione del prodotto, codice tracciabilità.

ABILITAZIONE EXPORT U.S.A.

O.P.A.S. effettua il campionamento per la ricerca microbiologica di **Escherichia Coli**, **Enterobatteriacee**, **Salmonella**, **C.B.T.** sulle carcasse suine come imposto dal Reg. (CE) 2073/2005.