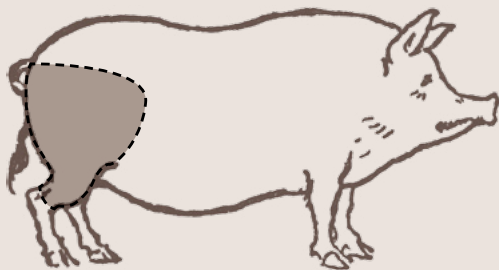


# BooiArson

## OCCHIALINO

### SCHEDA TECNICA

COD. PRODOTTO: AP 005  
SISTEMA GESTIONE QUALITA' E SICUREZZA  
ALIMENTARE: Rev. 1 - 01/06/2018



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del prosciutto in sezionatura a caldo.

### CONFEZIONAMENTO

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  $-18^{\circ}\text{C}$

### 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.