



Scheda tecnica prodotto  
**Sella di maialino da latte scalzata**

STPFRE54  
Rev.00  
del 03/07/2006  
Pagina 1 di 1

**Stabilimento di produzione:**

Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.  
Riconoscimento CE per sezionamento carni rosse N. 911 F CE

**Descrizione prodotto:**

Stato fisico: carne fresca sezionata  
taglio anatomico sella privata della carne intercostale finale (laterale).  
Provenienza Germania

**Caratteristiche microbiologiche:**

*E. Coli:* <10 UFC/g  
*Salmonella SPP:* Assente in 25 g  
*Listeria Monocitogenes:* Assente in 25 g

**Caratteristiche fisiche**

**Termine minimo di conservazione:** 20gg

**Peso per confezione:** 2.5 Kg

**Confezionamento:** ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto con l'utilizzo di materiali di imballaggio conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

**Modalità di consegna:** il prodotto può essere consegnato in idonei imballi di cartone e trasportato con automezzo refrigerato; oppure nel caso in cui l'automezzo non sia a temperatura condizionata si conserva il prodotto in un contenitore a tenuta termica (polistirolo) e si garantisce il mantenimento della "catena del freddo" con l'ausilio di contenitori ghiacciati o ghiaccio secco.

**Modalità di conservazione:**

T 0/+4°C

**Modalità d'uso:**

da consumarsi cotto, si presta a diverse interpretazioni, cotture veloci, a scottadito.

Redatto in data: 03/07/2006  
Firma RGQ:

Verificato in data:03/07/2006  
Firma DPR:

Approvato in data: 03/07/2006  
Firma DGE: