Scheda Tecnica Prodotto

(Dati del Fornitore)

Creazione	*2010-08-25*
Revisione	*2013-11-15*
Creazione	*2*

Codice Prodotto	**002817 LOMBO SUINO DIS. EXPO S/V F**
Descrizione Estesa	**LOMBO SUINO DIS. EXPO S/V F**
Marchio Commerciale	**MARCHI VARI**
Fornitore	**FORNITORI VARI**
Stabilimento Produzione	
T.M.C. o scadenza	**21 gg**
Peso netto (kg)	
Ingredienti	**Carne suina**
Caratterist. merceologiche	**Prodotto ottenuto dal disosso di un carrè con osso di suino, rifilato dal grasso in eccesso, con catena. Provenienza CE.**
Caratterist. chimico fisiche	
Caratterist. organolettiche	**Colore, odore, sapore, tipici di carne fresca con assenza di odori e sapori anomali.**
Caratterist. microbiologiche	**Carica microbica mesofila totale UFC/g < 2x10^6 Stafilococchi aurei UFC/g < 100 Escherichia coli UFC/g < 100 Salmonella /25 g assente Listeria monocytogenes /25 g assente**

Valori nutrizionali

(Parametri per 100g)

Proteine	*Carboidrati*	*Kcal*	**0**
Grassi		*KJ*	**0**

Modalità confezionamento	**Sottovuoto singolarmente in polietilene. Imballo da 10/12 kg, 3 pezzi per cartone.**
Modalità conservazione	**0° C /+7° C**
Requisiti/Limiti cogenti	

Scheda Tecnica Prodotto

(Dati del Fornitore)

Creazione	*2002-08-29*
Revisione	*2013-11-22*
Creazione	*8*

Codice Prodotto	**002817 LOMBO SUINO DIS. EXPO S/V F**
Descrizione Estesa	**Lombo suino disossato fresco**
Marchio Commerciale	**CARNEMILIA**
Fornitore	**MARR**
Stabilimento Produzione	**Via Fantoni 31 Bologna**
T.M.C. o scadenza	**21 gg**
Peso netto (kg)	
Ingredienti	**Carne suina**
Caratterist. merceologiche	**Carré di suino T/Bologna disossato fresco. Si ottiene tagliando tra l'ultima vertebra lombare ed il sacro e a livello VII articolazione invertebrale dorsale; costole tagliate presso angolo a circa 2-3 cm dal lombo; recisione del lunghissima del dorso, le aponeurosi e la testa del filetto rimangano nel fondello. Base anatomica ossea: ultime vertebra dorsali, emi-vertebre lombari, monconi delle coste.**
Caratterist. chimico fisiche	**pH 5.7 - 6.2 nr perossidi meq 02/Kg < 5. Peso 4 kg (peso variabile)**
Caratterist. organolettiche	
Caratterist. microbiologiche	**Carica microbica mesofila totale UFC/g <2 10^6 Stafilococchi aurei UFC/g < 100 Escherichia coli UFC/g < 100 Salmonella /25 g assente Listeria monocytogenes /25 g assente**

Valori nutrizionali

(Parametri per 100g)

Proteine	**20,7 g**	*Carboidrati*	**0 g**	*Kcal*	**146**
Grassi	**7,0 g**			*KJ*	**610**

Modalità confezionamento	**Sotto vuoto singolarmente in polietilene (Multivac) 3 pz per cartone**
Modalità conservazione	**0° C /+7° C**
Requisiti/Limiti cogenti	**Carni macellate e sezionate in conformità al Reg.CE 853/04, carni etichettate in conformità al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche/integrazioni.**

Scheda Tecnica Prodotto

(Dati del Fornitore)

Creazione	*2002-08-29*
Revisione	*2013-04-22*
Creazione	*1*

Codice Prodotto	**002817 LOMBO SUINO DIS. EXPO S/V F**
Descrizione Estesa	**Lombo suino disossato fresco**
Marchio Commerciale	**LOCKS**
Fornitore	**LOCKS N.V.**
Stabilimento Produzione	**SKALDENSTRAAT, N°112 - 09042 GENT**
T.M.C. o scadenza	**21 gg**
Peso netto (kg)	
Ingredienti	**Carne suina**
Caratterist. merceologiche	**Carré di suino T/Bologna disossato fresco. Si ottiene tagliando tra l'ultima vertebra lombare ed il sacro e a livello VII articolazione invertebrale dorsale; costole tagliate presso angolo a circa 2-3 cm dal lombo; recisione del lunghissima del dorso, le aponeurosi e la testa del filetto rimangano nel fondello. Base anatomica ossea: ultime vertebra dorsali, emi-vertebre lombari, monconi delle coste.**
Caratterist. chimico fisiche	**pH 5.7 - 6.2 nr perossidi meq 02/Kg < 5. Peso 4 kg (peso variabile)**
Caratterist. organolettiche	
Caratterist. microbiologiche	**Carica microbica mesofila totale UFC/g < 10^6 Stafilococchi aurei UFC/g < 100 Escherichia coli UFC/g < 100 Salmonella /25 g assente Listeria monocytogenes /25 g assente**

Valori nutrizionali

(Parametri per 100g)

Proteine	**20,7 g**	*Carboidrati*	**0 g**	*Kcal*	**146**
Grassi	**7,0 g**			*KJ*	**610**

Modalità confezionamento	**Sotto vuoto singolarmente in polietilene (Multivac) 3 pz per cartone**
Modalità conservazione	**0° C /+7° C**
Requisiti/Limiti cogenti	**Carni macellate e sezionate in conformità al Reg.CE 853/04, carni etichettate in conformità al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche/integrazioni.**

Scheda Tecnica Prodotto

(Dati del Fornitore)

Creazione	*2007-11-23*
Revisione	*2013-04-22*
Creazione	*3*

Codice Prodotto	**002817 LOMBO SUINO DIS. EXPO S/V F**
Descrizione Estesa	**Lombo suino disossato fresco**
Marchio Commerciale	**KEL STAR**
Fornitore	**KEL STAR**
Stabilimento Produzione	**PAALSTRAT,6 I.Z. LINDESTRAAT - 09700 - OUDENAARDE**
T.M.C. o scadenza	**21 gg**
Peso netto (kg)	
Ingredienti	**Carne suina**
Caratterist. merceologiche	**Carré di suino T/Bologna disossato fresco. Si ottiene tagliando tra l'ultima vertebra lombare ed il sacro e a livello VII articolazione invertebrale dorsale; costole tagliate presso angolo a circa 2-3 cm dal lombo; recisione del lunghissima del dorso, le aponeurosi e la testa del filetto rimangano nel fondello. Base anatomica ossea: ultime vertebra dorsali, emi-vertebre lombari, monconi delle coste.**
Caratterist. chimico fisiche	**pH 5.7 - 6.2 nr perossidi meq 02/Kg < 5. Peso 4 kg (peso variabile)**
Caratterist. organolettiche	
Caratterist. microbiologiche	**Carica microbica mesofila totale UFC/g < 10^6 Stafilococchi aurei UFC/g < 100 Escherichia coli UFC/g < 100 Salmonella /25 g assente Listeria monocytogenes /25 g assente**

Valori nutrizionali

(Parametri per 100g)

Proteine	**20,7 g**	*Carboidrati*	**0 g**	*Kcal*	**146**
Grassi	**7,0 g**			*KJ*	**610**

Modalità confezionamento	**Sotto vuoto singolarmente in polietilene (Multivac) 3 pz per cartone**
Modalità conservazione	**0° C /+7° C**
Requisiti/Limiti cogenti	**Carni macellate e sezionate in conformità al Reg.CE 853/04, carni etichettate in conformità al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche/integrazioni.**