



SPECIFICA PRODOTTO FINITO

LONZA A TRANCIO S.V.		Scheda prodotto n.	Rev.	1	Del	11/09/08
Denominazione		LONZA DI SUINO A TRANCIO SottoVuoto				
Cod.art. :	0646C	Cod. EAN		756530		
Unità Di vendita e modo d'ordine :	Cartone piccolo	Unità di misura su fattura :		KG		
Cod.IVA :	10	Peso per pezzo nel vassoio (Kg) :		4,0		
Nr.Pezzi per vassoio/Confezione :	1	Peso netto Vassoio / Taglio (Kg) :		4,0		
Nr. Vassoi / Tagli per Unità di vendita	6	Peso medio Unità di Vendita :		6		
Cartoni per strato :	8	Cartoni per pallet :		96		

Confezionamento :	Sotto vuoto					
Imballaggio :	Confezionato in sottovuoto termoformato imballato in cartone					
Trasporto :	Con mezzi sanificati e refrigerati. Con prodotti a temperatura come da D.M. 178/88					
Ingredienti :	Suino					
Collagene/proteine :		Grassi :				
Shelf life (gg)	30	Temperatura di conservazione :		Temperatura da 0 a +4 C°		
Norme di conservazione :	Non forare la confezione					
Classificazione :	Carne suina		Stato fisico :		Solido refrigerato	
Descrizione :	Le carni derivano dalla macellazione di suini pesanti nati ed allevati in Italia. Il prodotto è ottenuto dal sezionamento manuale del pezzo anatomico con rimozione dell'osso e pulitura totale del prodotto.					

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto :	Trancio cilindrico irregolare .					
Colore :	Rosso per le parti magre, bianco avorio per le piccole parti grasse					
Consistenza :	Compatta					
Odore :	Tipico della carne fresca					

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	gr	LIMITI	RIF.LEGISLATIVO
CBTM	u.f.c.			
E.COLI	u.f.c.			
S. AUREUS	u.f.c.			
GEN. SALMONELLA	u.f.c.			
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c.			