



BUGIN CARNI

di Bugin Massimiliano & C. s.r.l.

30030 FOSSO' (Venezia) – Via Callesette, 37
Tel. **041 -5170251** - Fax **041-4165595**
Codice Fiscale e Partita Iva 02929330278
Iscr. Uff. Reg. Impr. di VE al N°02929330278

CARNE DI SUINO SEZIONATA

<i>Tagli posteriore</i>	<i>Confezionamento</i>	<i>Nascita</i>	<i>Allevamento</i>	<i>Macellazione</i>	<i>Sezionamento</i>
Noce	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Fesa	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Coscia 2 D	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Coscia 4 D	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Carrè taglio BO	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Carrè taglio PD	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
filone con bardella	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
filone senza bardella	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Costine di lombo	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Braciole di carrè	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Fettine di lonza	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
<i>Tagli anteriore</i>	<i>Confezionamento</i>	<i>Nascita</i>	<i>Allevamento</i>	<i>Macellazione</i>	<i>Sezionamento</i>
Spalla	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Carnetta	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Costine	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Coppa	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Spezzatino	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Macinato	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia
Fettine di coppa	Sottovuoto	Italia	Italia	Italia	Italia

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione. Le carni utilizzate sono sottoposte alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale e ai controlli in fase di accettazione. $ph < 6,2$



BUGIN CARNI

di Bugin Massimiliano & C. s.r.l.

30030 **FOSSO'** (Venezia) – Via Callesette, 37
Tel. **041 -5170251** - Fax **041-4165595**
Codice Fiscale e Partita Iva 02929330278
Iscr. Uff. Reg. Impr. di VE al N°02929330278

CARATTERISTICHE QUALITATIVE MERCEOLOGICHE

Aspetto carne s/osso: carne suina di consistenza soda, non flaccida, assenza di patine superficiali, ematomi, traumatismi e sanguinamenti.

Aspetto carne con osso: carne suina composta da parti di magra, di ossa e di grasso in rapporto diverso (in ogni caso la parte magra domina su quella grassa), di consistenza soda, non flaccida, assenza di patine superficiali, ematomi, traumatismi e sanguinamenti.

Colore: rosso rosato per le parti magre, bianco avorio per quelle adipose

Odore: neutro, caratteristico del prodotto.

Consistenza: soda

Corpi estranei: assenza di frammenti ossei, pelli, sassi, terriccio, grasso minerale, metalli, plastica

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Assenza di sostanze stilbeniche, ad azione tireostatica, ormonale ed antiormonale

Residui di farmaci, antibiotici ed antiparassitari entro i limiti fissati dalla normativa vigente

CBMT (UFC/g) < 1.500.000

Esch. Coli (UFC/g) < 100

Staph. Aur (coag.+) (UFC/g) <100

Salmonella assente in 25g

Listeria M. assente in 25g

Clostridi solfitoreduttori (UFC/g) <5

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento: sottovuoto in materia termoretraibile ad alta barriera

TMC: 21 giorni per le carni fresche, 365 giorni per le carni congelate/surgelate

Si utilizzano carni di suini 1° categoria, nati, allevati, macellati e sezionati in Italia

Da consumarsi previa cottura - non consumare in caso di confezione danneggiata; non forare la confezione

Imballo: cartone suddiviso per tagli anatomici

Peso medio imballo: 22Kg

Temperatura di conservazione: 0/+4°C (fresco refrigerato); -18°/-20°C (congelato/surgelato)

Trasporto: automezzo refrigerato con controllo temperatura