



Strada Manta 5/A -12030-Lagnasco (CN) -Tel 0715282033-Fax 0175282000-35

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N° 1563 - 09/07/1990

BOLLO SANITARIO IT 693 S CE Aut.min 26/03/1992

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE DI VENDITA	LONZA CON CORDONE SOTTOVUOTO	
N° CODICE DI PRODOTTO INTERNO	10000	
CATEGORIA MERCEOLOGICA	BUSTI	
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO	
PROVENIENZA	ITALIA	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Ottenuto dopo il distacco dell' ultima emivertebra lombare, del sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo Longissimus dorsi e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini di prolungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna.	
DURATA MINIMA DEL CICLO PRODUTTIVO	/	
DURATA MASSIMA DEL CICLO PRODUTTIVO	/	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco	Confezionato sottovuoto in sacchetti alimentari termoretraibili
	Prodotto congelato	/
	Prodotto stagionato disossato	/
PESO MEDIO	Kg 3,5 circa	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Stato superficiale del magro	Asciutto, senza colio
	Stato superficiale delle cotenna (se prevista)	Asciutta e morbida
	Setole sulla cotenna	Assenti
	Colore del muscolo	Rosso-rosato
	Colore del grasso	Bianco brillante
	Odore	Caratteristico
PARAMETRI CHIMICI	Ph < 6,5	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI di riferimento	Carica batterica totale a 30°	< 1 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformi fecali	< 5 x 10 ² ufc/g
	Coliformi totali	< 1 x 10 ³ ufc/g
	Escherichia coli	< 1 x 10 ² ufc/g
	Listeria monocytogenes	assente 25g
	Microorganismi mesofili aerobi	< 10.000 Ufc/g
	Salmonella s.p	assente/25g
	Stafilococco aureo	< 4 x 10 ² ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	< 1 x 10 ufc/g
MODALITA' DI CONSEGNA E TRASPORTO	Temperatura di trasporto carni fresche	-1° < T° < +7° C
	Temperatura di trasporto carni congelate	< -12° C
	Mezzi di trasporto	Automezzi specifici in materiale atossico, refrigerati da gruppo frigorifero autonomo (elettrico, diesel), idonei al trasporto di carni fresche o congelate o confezionate
	Attrezzature di trasporto	Giostre e Baltresche in acciaio inox e/o in scatole di cartone su pallet e/o singole
MODALITA' DI STOCCAGGIO	Prodotto fresco	Max +4°C
	Prodotto fresco confezionato sottovuoto	Max +4°C
	Prodotto congelato	/
	Prodotto stagionato intero	/
	Prodotto stagionato disossato	/
SCADENZA	Prodotto Congelato	/
	Prodotto fresco confezionato sottovuoto	30 gg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Prodotto stagionato disossato confezionato sottovuoto	/