



Codice	OSS300700
Descrizione	Ossobuco suino gelo sfuso in cartoni
Revisione Documento	08
1. TAGLIO	OSSOBUCO SUINO GELO SFUSO IN CARTONI.
2. PEZZATURA	Minimo (kg) - Massimo (kg) -
3. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi
4. PROVENIENZA	Paesi della Comunità Europea (CE)
5. DESTINAZIONE D'USO	Tutta la popolazione compresa quella a rischio - assenza di allergeni
6. CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE	Temperatura (°C) -18 °C
	Valore pH /
	Corpi estranei Assenza di frammenti ossei, pelli, sassi, terriccio, grasso minerale, metalli, plastica
	Aspetto Carne suina congelata, composta da parti di magro, di grasso e di ossa 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 la parte magra e bianca la parte grassa
	Odore Neutro, tipico della carne fresca
7. CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità (%) -/-
	Proteine (%) -/-
	Lipidi (%) -/-
	Sostanze stilbeniche, ad azione tireostatica, ormonale ed antiormonale Assenti
8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Residui di farmaci, antibiotici e antiparassitari Entro i limiti fissati dalla normativa vigente
	CBMT (UFC/g) < 1.000.000
	Esch. Coli (UFC/g) < 100
	Anaerobi SR (UFC/g) < 100
	Staph. Aur. (coag. +) (UFC/g) < 1000
	Salmonella spp. (in 25 g) Assente
9. SERVIZIO	Listeria monoc. (in 25 g) Assente
	Trasporto Refrigerato o congelato in automezzi muniti di sistema autonomo (ATP), in regola con la prescritta autorizzazione sanitaria, puliti e non adibiti al trasporto promiscuo di altri generi alimentari o di generi che necessitano di temperature diverse da quelle indicate
	Bollo CEE Riferito al laboratorio di sezionamento riportato sul documento di trasporto analogo a quello riportato sulle carni (CE IT 838 M)
	Imballo Cartoni (circa 10 Kg) sfusi, con etichetta e peso su cartone, disposti su bancali H10 EPAL
	Peso unitario (kg) -/-
	Pezzi/Cartone (n) -/-
10. VARIE (Note)	Peso cartone (kg) Kg
	Cartoni/Bancale (n) 80 - 88
	Istruzioni per l'uso Da consumarsi previa cottura e/o salagione e/o affumicatura
	-/-
Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti normative di settore	
Legge 30 aprile 1962, n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - D.P.R. 23 agosto 1972, n. 777 - D.M. 21 marzo 1973 - D.Lgs. 24 settembre 2008 n. 174 - D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 - D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109 - D.Lvo 18 aprile 1994, n. 286 - D.Lvo 30 dicembre 1992, n. 537 - D.Lvo 114 del 2006 - Reg CE 852/2004 Reg CE 853/2004; Reg CE 2073/2005 Reg.CE 16/2012 - N.B. prodotti non inclusi in CAP I Reg CE 2073/2005 - Reg CE 1169/11	

Tutti i documenti afferenti al Sistema Qualità sono revisionati, quando necessario, con la pubblicazione di nuovi aggiornamenti. E' importante pertanto che gli utenti si accertino di essere in possesso del documento nell'ultimo aggiornamento.

REDATTO			VERIFICATO			APPROVATO		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
29.12.17	CQU Guerrini A.	Copia originale firmata	29.12.17	RSQ Guerrini A.	Copia originale firmata	29.12.17	COM Hauser D.	Copia originale firmata

VIA CANÈ, 138 - 38016 MEZZOCORONA (TN) • TEL. (0461) 651000 - FAX (0461) 650702 • E-mail generale: info@hausercarni.it

© HAUSER CARNI S.p.A.
Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie o altro, senza il consenso scritto di HAUSER CARNI S.p.A.