

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.1 2025 SU023
	FILONE SUINO	

NOMENCLATURA:	FILONE NAZIONALE SENZA CATENA SOTTOVUOTO	SU023
----------------------	---	--------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Prodotto ottenuto dal sezionamento del Lombo suino taglio Bologna. Si presenta in: forma rettangolare, sgrassato senza cordone, privo di ossa o cartilagini, privo di fondello.

ORIGINE
Il Filone suino è ottenuto dal sezionamento di lombi di suini nati, allevati e macellati in Italia.

COMPOSIZIONE
100% carne suina

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Peso	Deve essere compreso tra 3.5 e 4.5 Kg.
Misure	Derivato dal sezionamento di lombo taglio bologna di non più di 13 coste.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	g/100g
Valore energetico	630kJ – 151 Kcal
Grassi	9,3g
di cui acidi grassi saturi	3,6g
Carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri	<0,5g
Proteine	16,3g
Sale	<0,5g

I valori sono da considerarsi indicativi e possono variare in relazione alla lavorazione svolta e alle caratteristiche degli animali che riceviamo macellati dai nostri fornitori.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.1 2025 SU023
	FILONE SUINO	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: In conformità al Reg (CE) 2073/05

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITE MAX.
C.b.m.t A 30° C	< 1x10 ⁶ ufc/gr
Enterobatteriacee	≤ 1x10 ⁴ Ufc/gr
Escherichia coli	≤ 300 Ufc/gr
Stafilococchi coagulasi. +	≤ 300 Ufc/gr
Salmonella spp	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: roseo, assenza di colori anomali (es. marrone, verdastro).

Consistenza: soda.

Odore: assenza di odori anomali.

ALLERGENI:

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. e non subisce cross contamination. In azienda non sono utilizzati allergeni.

BOLLATURA SANITARIA

Il prodotto confezionato deve recare l'etichetta adesiva esterna sul sottovuoto o sul cartone IT1423 S.

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

L'etichetta adesiva incollata sull'involucro del sottovuoto riporta i dati relativi alla tracciabilità, data di confezionamento e di scadenza, nome anatomico del taglio, lotto di rintracciabilità

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

La confezione eventuale del sottovuoto è in polietilene ed è conforme:

alla legislazione comunitaria europea:

- Regolamento (CE) N.1935/2004
- Regolamento (CE) N. 1895/2005
- Regolamento (CE) N.2023/2006
- Regolamento (UE) N.10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche

alla legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

CONFEZIONE E IMBALLO

L'eventuale imballo è in cartone da kg compresi tra 10.5 e 14.50

1 pezzo per confezione

n. 3 confezioni per cartone

n. 6 cartoni per strato

n. 60 cartoni per palle

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.1 2025 SU023
	FILONE SUINO	

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.
durante il trasporto il prodotto fresco deve mantenere una temperatura $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ (vedi allegato C del DPR 26/03/1980 n. 327), vedi reg. CE 853/04 all. III Sez. 1 Cap. VII

CONSERVABILITÀ - T.M.C.

Shelf life: prodotto fresco in sottovuoto 30 gg

DESTINAZIONE D'USO

I prodotti sono idonei al consumo umano e sono destinati prevalentemente ad industrie di trasformazione e/o stagionatura o ad utilizzatori intermedi per la successiva preparazione o vendita. I prodotti non sono ready to eat e, se non vengono destinati ad ulteriore lavorazione, richiedono completa cottura prima del consumo.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura.

REDATTO DA	VERIFICATO DA	APPROVATO DA
Ufficio Qualità	Gilli Andrea	Gilli Andrea
		