

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	<b>SPECIFICA DI ACQUISTO</b>	REV. 3 DEL 17/09/19
	<b>CARNE DI BOVINO</b>	PAG. 1 DI 2

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>CLASSE DI APPARTENENZA:</b>	BOVINO ADULTO
<b>STATO FISICO:</b>	FRESCO ( 0°C + 2°C)
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	ANTERIORE COMPENSATO B.A.
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b>	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD)
<b>BOLLO DI IDENTIFICAZIONE:</b>	CE IT 191 M

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti in numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione

**IMBALLO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Confezione e peso:</b>	Anteriore appeso al gancio.
<b>Imballo:</b>	//
<b>Trasporto e Conservazione:</b>	Mantenere il prodotto fresco anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura tra 0°C e +2°C
<b>Tagli:</b>	Spalla, collo, reale, petto, pancia

**ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ**

<b>Sistemi per la tracciabilità:</b>	1. Allegato di tracciabilità al DDT.
	2. Etichettatura delle carni bovine in conformità alle vigenti norme sanitarie
	3. Unità di spedizione etichettata con l'etichetta di macellazione originaria
<b>Etichetta:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ragione sociale e indirizzo stabilimento</li> <li>2. Numero di riconoscimento CE - CE IT 191 M</li> <li>3. Auricolare capo</li> <li>4. Codice identificativo azienda di provenienza</li> <li>5. Paese di nascita</li> <li>6. Paese di allevamento</li> <li>7. Progressivo di macellazione</li> <li>8. Categoria e classe (classifica SEUROP)</li> <li>9. Peso morto carcassa</li> <li>10. Codice a barre riassuntivo</li> </ol>

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE DI RIFERIMENTO</b>
<b>Carica batterica</b>	Secondo i limiti di legge
<b>E. Coli</b>	Secondo i limiti di legge
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Secondo i limiti di legge
<b>Salmonella spp.</b>	Secondo i limiti di legge

**DICHIARAZIONE ALLERGENI E OGM**

Si dichiara che i nostri prodotti NON contengono OGM.

Si dichiara, inoltre, che le possibili contaminazioni fortuite di allergeni in qualunque fase della filiera produttiva sono nulle in quanto all'interno dello stabilimento non vengono introdotti altri prodotti/materie prime diverse dalla nostra produzione.