

FRIULCARNI SAS
INDUSTRIA MACELLAZIONE LAVORAZIONE COMMERCIO CARNI

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

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

| | |
|------------------------------------|--|
| CLASSE DI APPARTENENZA: | BOVINO ADULTO |
| STATO FISICO: | GELO (-18°) |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA: | FESONE DI SPALLA B.A. GELO |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE: | VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD) |
| BOLLO DI IDENTIFICAZIONE: | 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

| | |
|-----------------------------------|---|
| Confezione e peso: | Pezzi singoli in buste sottovuoto. Cartoni da 22/24kg. |
| Imballo: | Cartoni uso alimentare a perdere;possibilità anche di imballo grande in bancali da 40 ct. |
| Trasporto e Conservazione: | Mantenere il prodotto congelato anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura di almeno -18° |

ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

| | |
|--------------------------------------|--|
| Sistemi per la tracciabilità: | 1. Allegato di tracciabilità al DDT. |
| | 2. Etichettatura delle carni bovine in conformità alle vigenti normative sanitarie. |
| | 3. Unità di spedizione etichettata con l'etichetta di macellazione originaria |
| Etichetta: | 1. Ragione sociale e indirizzo stabilimento 2. Logo aziendale di identificazione 3. N° bollo CE IT 191 M 4. Specie 5. Paese di nascita 6. Paese di allevamento 7. Paese di macellazione e identif. CE stabilimento di macellazione 8. Lotto di produzione e data di produzione 9. Data confezionamento 10. Scadenza prodotto 11. Tipologia prodotto 12. Temperatura di conservazione 13. Istruzioni al consumo |

FRIULCARNI SAS
INDUSTRIA MACELLAZIONE LAVORAZIONE COMMERCIO CARNI

| | |
|-------------------|---|
| Etichetta: | 14. Peso prodotto 15. Codice a barre riassuntivo 16. Stato fisico prodotto fresco o congelato 17. Unità di vendita |
|-------------------|---|

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

| PARAMETRO | VALORE DI RIFERIMENTO |
|-------------------------------|------------------------------|
| Carica batterica | Secondo i limiti di legge |
| E. Coli | Secondo i limiti di legge |
| Listeria Monocytogenes | Secondo i limiti di legge |
| Salmonella spp. | 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.