

FRIULCARNI SAS
INDUSTRIA MACELLAZIONE LAVORAZIONE COMMERCIO CARNI

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

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CLASSE DI APPARTENENZA:	BOVINO ADULTO
STATO FISICO:	GELO (-18°)
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	FILETTO CON CATENA SENZA OSSO B.A
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. 2/3 pezzi per cartone.
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.