

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:	FRESCO (0°C +2°C)
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	MEZZENA 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:	Mezzena appesa al gancio.
Imballo:	//
Trasporto e Conservazione:	Mantenere il prodotto fresco anche durante il trasporto e la distribuzione a temperatura tra 0°C + 2°C

ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

Sistemi per la tracciabilità:	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
Etichetta:	1. Ragione sociale e indirizzo stabilimento 2. Numero di riconoscimento CE - CE IT 191 M 3. Auricolare capo 4. Codice identificativo azienda di provenienza 5. Paese di nascita 6. Paese di allevamento 7. Progressivo di macellazione 8. Categoria e classe (classifica SEUROP) 9. Peso morto carcassa 10. Codice a barre riassuntivo

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.