

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	<b>SPECIFICA DI ACQUISTO</b>	REV. 3 DEL 07/06/19
	<b>CARNE DI BOVINO</b>	PAG. 1 DI 2

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>CLASSE DI APPARTENENZA:</b>	BOVINO ADULTO
<b>STATO FISICO:</b>	GELO ( -18°)
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	SPALLA CON OSSO 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>	Pezzi singoli in buste sottovuoto. 2/3 pezzi per cartone. Cartoni da 10/12kg.
<b>Imballo:</b>	Cartoni uso alimentare a perdere;possibilità anche di <b>imballo grande</b> in bancali da 40 ct.
<b>Trasporto e Conservazione:</b>	Mantenere il prodotto congelato anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura di almeno -18°

**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.