

|                                           |                                                                     |                     |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Friulcarni sas di<br>Battilana Carlo & C. | SPECIFICA DI ACQUISTO<br><br><b>CARNE DI SELVAGGINA - CINGHIALE</b> | REV. 3 DEL 12/09/19 |
|                                           |                                                                     | PAG. 1 DI 2         |

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

|                                    |                                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>CLASSE DI APPARTENENZA:</b>     | CINGHIALE CACCIATO                           |
| <b>STATO FISICO:</b>               | GELO -18°C                                   |
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>   | HAMBURGER DI CINGHIALE 250GR 130GR           |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b> | VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD) |
| <b>BOLLO DI IDENTIFICAZIONE:</b>   | CE IT 191 M                                  |
| <b>PROVENIENZA:</b>                | LUOGO DI ABBATTIMENTO HU+SLO+IT              |

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.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>Colore:</b>  | Colore tipico del cinghiale |
| <b>Aspetto:</b> | Compatto                    |
| <b>Tagli:</b>   | 100% carne di cinghiale     |

**IMBALLO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

|                                   |                                                                                                                          |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Confezione e peso:</b>         | 250gr - 13 cm diam. - 2x2 sottovuoto - 6 pezzi per cartone<br>130gr - 10 cm diam. - 3x3 sottovuoto - 9 pezzi per cartone |
| <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°C             |

**TRACCIABILITÀ**

|                                      |                                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Sistemi per la tracciabilità:</b> | 1. Allegato di tracciabilità al DDT.                              |
|                                      | 2. Etichettatura delle carni secondo la normativa vigente.        |
|                                      | 3. Unità di spedizione etichettata con l'etichetta di produzione. |

#### ETICHETTATURA

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Etichetta:</b> | 1. Ragione sociale e indirizzo stabilimento<br>2. Numero di riconoscimento CE - CE IT 191 M<br>3. Specie/articolo<br>4. Macellato<br>5. Sezionato<br>6. Lotto di produzione<br>7. Data di confezionamento<br>8. Data di scadenza<br>9. Taglio<br>10. temperatura di conservazione<br>11. Peso netto<br>12. Codice a barre riassuntivo |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

| PARAMETRO                     | VALORE DI RIFERIMENTO     |
|-------------------------------|---------------------------|
| <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.

#### DICHIARAZIONE CONTROLLO METAL DETECTOR

Si dichiara che i nostri prodotti sono sottoposti a controllo mediante l'utilizzo di metal detector con un parametro di ricerca fino a 2 mm di diametro.

Si aggiunge, inoltre, che data la particolarità della merce la CERTEZZA ASSOLUTA di non presenza di alcun frammento di materiale esterno è impossibile da dichiarare.

Vi informiamo, comunque, che ci adoperiamo affinché non si verifichino discrepanze da quanto sopra dichiarato.