

FRIULCARNI SAS
INDUSTRIA MACELLAZIONE LAVORAZIONE COMMERCIO CARNI

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	SPECIFICA DI ACQUISTO CARNE DI SELVAGGINA - DAINO	REV. 3 DEL 12/09/19
		PAG. 1 DI 2

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CLASSE DI APPARTENENZA:	DAINO CACCIATO
STATO FISICO:	GELO -18°C
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	SELLA DOPPIA DI DAINO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD)
BOLLO DI IDENTIFICAZIONE:	CE IT 191 M
PROVENIENZA:	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

Colore:	Rosso scuro tipico del daino
Aspetto:	Compatto
Tagli:	carre' con osso senza filetto

IMBALLO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Confezione e peso:	pezzi singoli in buste sottovuoto - cartoni da 2 pezzi.
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°C

TRACCIABILITÀ

Sistemi per la tracciabilità:	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

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

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.