

## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

## LONZA PURO OCCHIO SUINO SV BIO NOP

Rev.00 del 05/07/2015



| SPECIFICHE PRODOTTO FINITO       |  |
|----------------------------------|--|
| Denominazione di vendita:        | LONZA PURO OCCHIO SUINO SV BIO NOP   |
| Denominazione sociale azienda:   | Cooperativa Produttori Suini PROSUS S.c.a.   |
| Unità produttiva:                | Stabilimento di Castel D'Ario (MN), Via dell'Artigianato n°6, 46033.   |
| Numero approvazione:             | IT 2726 P CE   |
| Codice identificativo operatore: | IT BIO 11608   |
| Confezionamento:                 | Sottovuoto   |
| Trasporto:                       | Con mezzi certificati  |
| Ingredienti:                     | Lonza di suino   |
| Shelf life (gg):                 | 30   |
|                                  | Nota: ad ogni fornitura garantiamo una shelf life minima di 21 gg, equivalente al 70% della shelf life totale dichiarata |
| Temperatura di conservazione:    | Da 0 a +2°C  |
| Note per il consumatore:         | Da consumarsi previa cottura completa.   |
| Classificazione legale:          | Carne fresca di suino  |
| Stato fisico:                    | Solido refrigerato   |
| Origine carne suina:             | Le carni derivano dalla macellazione di suini biologici certificati (Reg. CE n.  |
|                                  | 834/2007 e Reg. CE n. 889/2008) nati, allevati, macellati e sezionati in   |
|                                  | Italia.  |
| Descrizione:                     | Il prodotto è ottenuto dalla toelettatura, disosso e confezionamento   |
|                                  | sottovuoto del taglio anatomico.   |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE |  |
|--------------------------------|--|
| Aspetto:                       | Cilindro irregolare allungato  |
| Colore:                        | Rosso per le parti magre, bianco avorio per quelle grasse                                      |
| Consistenza:                   | Compatta   |
| Odore:                         | Il prodotto non deve presentare odori anomali, qualche minuto dopo l'apertura della confezione |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  |
|--|
| Entro i limiti indicati dal Regolamento CE n° 2073/2005 e s.m.i. e dell'OM del 7-12-1993 |

COOP. PRODUTTOR! SUNIV
PRO SUS S.C. (CR)
Via Malle Configuration of Castel D'Arric
Via dell'Arrigianato, 6-45003 Castel D'Arric
Via dell'Arric
Via dell'Arri