

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: TAGLI DI SUINO****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal sezionamento a freddo della mezzena di suino. Carne magra con vertebre toraco-lombo-coccigea di suino**ARTICOLI:**

<b>Tagli lombo di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Braciole suino
<input type="checkbox"/>	Carniccio suino
<input type="checkbox"/>	Carrè suino t/bologna appeso in rete
<input type="checkbox"/>	Carrè suino t/padova con costa attaccata appeso in rete
<input type="checkbox"/>	Costine suino appese
<input type="checkbox"/>	Costine suino intere s/v oppure tagliate a metà
<input type="checkbox"/>	Costine suino da lombo (costina intera più piccola)
<input type="checkbox"/>	Filone suino nazionale
<input type="checkbox"/>	Filetto suino intero
<b>Tagli cosce di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Coscia c/o c/piede appesa in rete
<input type="checkbox"/>	Coscia suino c/o fr. s/v senza piede
<input type="checkbox"/>	Coscia suino s/o c/cotenna
<input type="checkbox"/>	Coscia suino s/o s/cotenna polpa
<b>Tagli anteriore di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Coppa suino s/osso
<input type="checkbox"/>	Pancetta suino fresca squadrata c/cotenna
<input type="checkbox"/>	Spalla suino s/osso fr,

**TMC**

(Termine minimo di conservazione):

*Carne suina: 30 giorni**Carne congelata: 18 mesi**Prodotto porzionato e riconfezionato: uguale TMC del prodotto di partenza***CONFEZIONE:**

I prodotti lavorati sono confezionati sottovuoto

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:**

Tra 0°C e 4°C

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Da consumare previa cottura

**DESTINAZIONE D'USO:**

Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini

**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Lotto di riferimento
- ALLEVATO IN: età superiore a 6 mesi Paese dove è stato allevato negli ultimi di 4 mesi; età inferiore a 6 mesi:
  - peso superiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato dopo i 30 Kg di p.v.
  - peso inferiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato interamente
- MACELLATO IN: (nome del Paese Membro o Terzo) ad esempio "ITALIA"

Se il periodo di allevamento non è stato raggiunto in nessuno dei Paesi in cui l'animale è stato allevato:

- Allevato in: vari Stati membri dell'UE
- Allevato in: vari paesi extra UE
- Allevato in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE
- Allevato in: (elenco degli Stati membri o dei Paesi Terzi in cui l'animale è stato allevato)
- Allevato in: non UE per carni importate Paesi Terzi se le informazioni non sono disponibili
- Origine: nome del Paese Membro o Terzo se nato, allevato e macellato in un unico Paese (ad esempio "ITALIA")
- Da consumare previa adeguata cottura

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>COLORE</b>	Rosso pallido, con marezzature bianche più o meno presenti ed evidenti, a seconda del taglio
<b>ODORE:</b>	Gradevole, tipicamente poco ferroso, privo di note estranee
<b>ASPETTO E CONSISTENZA:</b>	Tessitura compatta, grana finissima e untuosa al tatto

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/g	≤ 5.000.000
ENTEROBACTERIACEAE	UFC/g	≤ 7.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	≤ 500
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI	UFC/g	≤ 100
SALMONELLA SPP	/25g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	≤ 11

**ALLERGENI**

SI	NO
✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei
✓	Uova e prodotti a base di uova
✓	Pesce e prodotti a base di pesce
✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi
✓	Soia e prodotti a base di soia
✓	Frutta a guscio e prodotti derivati
✓	Sedano e prodotti a base di sedano
✓	Senape e prodotti a base di senape
✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
✓	Lupino e prodotti a base di lupino
✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi
✓	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata