

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:****Tagli lombo di suino**

<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

Tagli cosce di suino

<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

Tagli anteriore di suino

<input type="checkbox"/>	Coppa suino s/osso
<input type="checkbox"/>	Pancetta suino fresca squadrata c/cotenna
<input type="checkbox"/>	Spalla suino s/osso fr,

*Porzionatura di carne di suino sottovuoto da tagli anatomici 15 gg**Carne suina: 30 giorni**Carne congelata: 18 mesi**Prodotto porzionato e riconfezionato: uguale TMC del prodotto di partenza***TMC**

(Termine minimo di conservazione):

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

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