



SCHEDA TECNICA
SPECIFICATION SHEET

TRIMMING 70/30 SUINO CONGELATO
FROZEN PORK TRIMMING 70/30



Descrizione:

Porzioni di muscolo (componenti in una percentuale del 70%) e grasso (componenti in una percentuale del 30%) ispezione visiva. Trito derivante dal disosso a caldo durante la macellazione.

Description:

Portions of muscle (components in a percentage of 70%) and fat (components in a percentage of 30%) visual inspection. Trimming obtained from warm deboned material during slaughtering.

Composizione: 100 % suino

Composition: 100% pork

Codice prodotto: 3054

Product code: 3054

Caratteristiche sensoriali:

Colore: rosso per la carne e bianco per il grasso

Consistenza: soda

Odore: assente

Sensory characteristics:

Appearance: red for meat parts and white for fat parts

Consistency: hard

Odour:absent

Caratteristiche microbiologiche:

In conformità al Reg. CE 2073/05 e s.m.i. ed al Reg. di esecuzione UE 2015/1375 e s.m.i.

In applicazione del piano di autocontrollo aziendale, di seguito i limiti definiti per i parametri microbiologici ricercati:

- CBT: < 10^6 UFC/G
- Coliformi totali: < 10^3 UFC/G
- E.coli: < 10^2 UFC/G
- Staffilococcus Aureus: < $4 \cdot 10^2$ UFC/G
- Salmonella SPP. : assente / 25 G
- Listeria monocytogenes: assente / 25 G

Microbiological characteristics:

In accordance to Reg. CE 2073/05 and UE 2015/1375

In application of the company self-control plan, here following are the limits defined for the microbiological parameters sought:

- CBT: < 10^6 UFC/G
- Coliformi totali: < 10^3 UFC/G
- E.coli: < 10^2 UFC/G
- Staffilococcus Aureus: < $4 \cdot 10^2$ UFC/G
- Salmonella SPP. : absent / 25 G
- Listeria monocytogenes: absent / 25 G

Dichiarazioni:

Contaminanti e residui di farmaci: a norma di legge, in applicazione del Piano di Autocontrollo aziendale e del Piano Nazionale Residui (PNR).

OMG: Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM in accordo con i Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Irradiazioni: Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Radioattività: Il prodotto non è esposto in fase di lavorazione a fonti di radionuclidi e comunque è sottoposto a monitoraggio in applicazione del Piano di Autocontrollo aziendale e del Piano Nazionale Residui (PNR)

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e non subisce cross contamination in quanto in azienda non vengono utilizzati allergeni.

Statements

Contaminants and residues: according to law, in application of the Self control Plan and the National Residual Plan (PNR)

GMO: This product does not contain ingredients or derivant from GMO according to Reg. Ce 1829/03 and 1830/03

Irradiation: This product is not subject to treatments with ionizing radaitions

Radioactivity: During processing phase this product is not exposed to sources od radionuclides; in any case it is subject to monitoring in application of the Self control Plan and the National Residual Plan (PNR)

Allergens: This product does not contain allergens in compliance with the EU Reg. 1169/2011 and amended. It does not suffer from cross contamination because allergens are not used in the company.

Imballo: 20 kg polyblock su pallets

Packaging: 20 kg polyblock on pallet

Temperatura di conservazione: -18 °C

Storage temperature : -18 °C

Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione

Shelf life: 24 months from production date

Trasporto: Su mezzi refrigerati

Transport: On refrigerated trucks

Destinazione d'uso: I prodotti sono destinati ad industrie di trasformazione, industrie di stagionatura, utilizzatori intermedi per la successiva preparazione e vendita. I prodotti non rientrano nella categoria "Ready to Eat". I prodotti ove destinati al consumo fresco senza ulteriori trasformazioni, richiedono completa cottura prima del consumo.

Intended use: Our products are intended for processing industries, maturing industries and intermediate users with the final purpose of preparation and sale. This product has not to be considered "READY TO EAT" category.

If this product is intended for fresh consumption without additional processing, it requires complete cooking before consumption.

Informazioni aggiuntive:

Approval number Pini Italia srl: CE IT 312 M

Certificazioni volontarie in possesso della Pini Italia srl:

- UNI EN ISO 22005:2008 (sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina)
- BRC (GSFS)
- Previ accordi commerciali, Pini Italia srl è in grado di fornire tagli di carne conformi e certificati rispetto ai Disciplinari Tecnici di Prodotto (DTP) CSQA N°109 (suino allevato senza antibiotici dalla nascita) e N°130 (suino allevato secondo requisiti di Benessere Animale definiti e più restrittivi di quanto previsto dalle norme di legge).

Additional information:

Approval number Pini Italia srl: CE IT 312 M

Voluntary certifications held by Pini Italia srl:

- UNI EN ISO 22005:2008 (nternal traceability system of pork meat cuts)
- BRC (GSFS)
- After commercial agreements, Pini Italia can sell pork meat with two additional declaration:
CSQA N°109- pig reared from the birth without antibiotics ;
CSQA N° 130- pig reared according to Animal Welfare more restrictive requirements.

Rev.1 del 02/01/2023