


	Moduli Fiorani & C. SpA - Solignano (MO) Allegati ST Schede Prodotti: Carni fresche e congelate s/v e porz.	ST-00-15-SO-00-27622-01
	Scheda Prodotto 1659: FILETTO SUINO SV 4 X CTPS PL	Revisione 01 del 03/09/2020 Pag. 1 di 3

SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT // PRODUCT SPECIFICATION			
Codice articolo FIORANI // Code article Fiorani // Fiorani item code	Descrizione articolo // Description de l'article // Item Description	Codice EAN // Code EAN // EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom Code
27622	FILETTO SUINO INTERO S/V F	//	02031955

PRODOTTO – PRODUIT - PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	FIORANI & C. S.p.A - Via Montanara, 44 - Solignano Fraz. Castelvetro di Modena (MO) - Italia IT L7Y3R CE
Denominazione di vendita // Dénominantion de vende // Trade name	FILETTO SUINO INTERO S/V F
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	//
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Taglio - confezionamento
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Physical state - Storage Temperature	Refrigerato TEMP.DA 0°C A +4°C
Data di scadenza o TMC // DLC ou DLUO // Use by date or Best before	Giorni: 30
Presentazione confezionamento // Présentation - conditionnement // Presentation – packaging	Prodotto confezionato sottovuoto
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	carne suina
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	//
OGM** // GMO**	Assenti
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Conditions de conservation et/ou d'utilisation // Storage conditions and/or conditions of use	Non forare la confezione - Da consumare dopo accurata e completa cottura
Consigli per la preparazione // Conseil de Préparation // Serving suggestions	//
Immagine	

Rev.	Natura Modifiche		
01	cambio stabilimento		
	Preparazione	Approvazione	Distribuzione
	SANTI GIANLUCA	FINELLI ELISABETTA	ANNA MARIA SACCHELLI



Altre informazioni // Autre information // Other information	<p>INFORMAZIONI COMMERCIALI</p> <p>Descrizione prodotto: Filetto suino ottenuto dalla macellazione di suini nazionali, confezionato sottovuoto Marca: Carnemilia Codice interno: 1659 Tipo peso: Variabile Unità di fatturazione: Kg Unità di vendita e modo d'ordine: Cartoni ITF14 imballo: 98007741276225</p> <p>Classificazione: Carne suina sezionata - Sistemi di tracciabilità: Etichettatura in conformità al Reg UE n. 1169/2011 e Reg UE n. 1337/2013 nonché successive modifiche con esplicitazione dell'Allevato in e Macellato in; oppure dell'Origine qualora le carni macinate siano ottenute da animali nati, allevati e macellati in più Stati membri; Lotto di Vendita Numerico a 7 cifre Claim salutistico o nutrizionale: Claim commerciale: Rapporto collagene/proteine della carne inferiore a : Percentuale del tenore in materie grasse inferiore a :</p>
--	--

- *Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / *Allergeni : allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM : secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003*
- *Viande: la quantité de viande pour chaque espèce animale présente est définie en conformité à la Dir. 101/2001, / *Allergènes : allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 /**OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003*
- *Meat : the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / *Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO : by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003*

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT					
Tipo Type Type	Dimensioni Dimensions mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contenu: nombre et descr. Contents: numb. et descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera	290x190xh.130	1	2.00Kg	Pezzi per vassoio:4 Peso netto per pezzo: 0.50Kg	//
Cartoni	395x300xh.135	4	8.00Kg	//	//
Pallet // palette	1200x800xh.1500	80	//	//	8 cartoni per strato; 10 strati per bancale



Moduli | Fiorani & C. SpA - Solignano (MO) |
Allegati ST | Schede Prodotti: Carni fresche e
congelate s/v e porz.

ST-00-15-SO-00-27622-01

Scheda Prodotto 1659: FILETTO SUINO SV 4 X CTPS PL

Revisione 01 del 03/09/2020
Pag. 3 di 3

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules	Riferimento Référence Referral
Forma // Forme // Shape	//	TIPICO		
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Pecce dimensions	mm	//		
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	500		
Colore // Couleur // Colour	//	Rosso per le parti magre, bianco avorio per quelle grasse		
Odore // Odeur // Smell	//	Tipico della carne fresca		
Sapore // Saveur // Taste	//			

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // DICHIARATION NUTRITIONNELLES // NUTRITION DECLARATION

Valori Nutrizionali Medi Per Valeurs Nutritionnelles Pour Average Nutrition Values For	100 g	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Energia // Energie // Energy	kJ/kcal	/
Grassi // Graisses // Fat	g	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnels indiqués en étiquette" // Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
di cui acidi grassi saturi // dont acides gras saturés // of which saturates	g	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate	g	
di cui zuccheri // dont sucres // of which sugars	g	
Proteine // Protéines // Protein	g	
Sale // Sel // Salt	g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence // Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	10 ⁶	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	5x10 ¹	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g		Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	ASSENTE	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Listeria monocytogenes	ufc/g	ASSENTE	O.M. dicembre 93/ O.M. décembre 93/ O.M. December 93
Escherichia coli O157:H7	P/A/10g		Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control