

Revisione 04 del 18/09/14	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pag. 1 di 1
		<b>IT 763M CE</b>

## MEZZENA DI SUINO

Descrizione	Mezzena di Suino – Mezzena di Suino senza testa – Mezzena di Suino taglio MEC
Codice articolo	<b>0113000000002</b>
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto è esente da colorazioni anomale, odori estranei, traumatismi, patine superficiali e corpi estranei.
Temperatura del prodotto	Inferiore a +7°C o caldo
Allergeni	Il prodotto è escluso dalla lista degli allergeni
Destinazione d'uso	Per ulteriore lavorazione da parte di laboratori per la produzione di prodotti a base di carne, carni macinate, preparazioni di carne. Da consumarsi previa accurata cottura Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.
Modalità di trasporto	A mezzo camion frigo ( T° < 0 - +7°C )
Conservazione e conservabilità	Nessuna indicazione di scadenza. Temperatura di conservazione 0° < T ≤ +7°C

Caratteristiche microbiologiche	Carica microbica totale	< 1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
	Escherichia coli	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
	Staphilococcus coagulasi+	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Listeria monocytogenes	entro i limiti di legge
	Salmonella ssp	assente in 25 g.
	Piombo e cadmio	entro i limiti di legge
Residui di contaminanti, fitofarmaci, antibiotici, tireostatici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge		

**F.LLI GUERRIERO SRL - Via Gomiero, 18 35010 Villafranca P.na PD**  
**Tel. 0499050683 – fax. 0499059335 – www.guerrierosrl.it**