



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

CARNI

www.cappola.it

Carnetta Congelata



Busto di suino nazionale.

Provenienza: busto di suino nazionale

Lavorazione:
sezionato a caldo

Pezzatura: 4,5 Kg circa

Lotti: a richiesta

AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP

Data: 07/09/2004

Revisione: 01

Fratelli Cappola S.r.l.

Attività di sezionamento

Produzione di carnetta suina congelata



Scheda tecnica del prodotto

Produttore	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
Descrizione	Carnetta Suina Congelata
Prodotto	Imballi da 20 Kg pallets da 1.000 kg Codice n° 22
Ingredienti	Carne suina di rifilatura tagli magri con grasso pari a ca 25%
Caratteristiche Organolettiche	Forma: parallelepipedica Colore: da rosa a rosso vivo Odore: di carne fresca, ben macellata senza nessun odore anomalo
Limiti Microbiologici	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
Limiti di residui chimici	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
Shelf-life TMC	12 mesi
Conservazione	Temperatura -20/-18 °C
Trasporto	Temperatura -18/-15 °C

FASI PRODUTTIVE

Ricevimento animali vivi e sosta

Avvio degli animali alla macellazione

Macellazione

Sezionamento immediato

Disosso e sgrassatura

Refrigerazione

Congelazione

Imballo ed etichettatura

Spedizione e distribuzione