



## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

LONZA QUELLA TENERA SV EAT PINK / UNDER VACUUM EAT PINK  
SOFTENED LOIN

COD. OPAS: EP15

COD. EAN CONFEZIONE: 2345351000001

COD. EAN CARTONE: 98056095936538



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il prodotto è ottenuto dal sezionamento e disosso manuale del taglio anatomico del lombo di suino, successivamente intenerito, infine confezionato sottovuoto.

## INGREDIENTI:

Carne di suino (88 %), acqua, aromi, sale.

Etichettatura conforme al Reg. CE n. 1169/2011

## CLASSIFICAZIONE LEGALE:

Preparazione di carne

## SHELF LIFE (al ricevimento):

18 giorni

## NOTE PER IL CONSUMATORE:

Conservare tra 0 e + 4°C in confezione integra  
Consumare previa accurata e completa cottura

## ORIGINE DELLA CARNE:

Le carni derivano dalla macellazione di suini pesanti nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Energia: 113 Kcal / 478 Kj

Grassi: 3,3 g

Di cui saturi: 1,4 g

Carboidrati: < 0,1 g

Di cui zuccheri: < 0,1 g

Proteine: 20,87 g

Sale: 0,88 g

Etichettatura conforme al Reg. CE n. 1169/2011

## PRODUCT DESCRIPTION:

The product is obtained from the manual sectioning and deboning of the anatomical cut of the pork loin, subsequently tenderized and finally vacuum packed.

## INGREDIENTS:

Pork meat 88%, water, flavouring, salt.

Labelling in accordance with Reg. CE n. 1169/2011

## LEGAL CLASSIFICATION:

Preparation of meat

## SHELF LIFE (upon receipt):

18 days

## CONSUMER NOTES:

Storage between 0°C and 4°C  
Eat after careful and complete cooking.

## MEAT ORIGIN:

The meat comes from the slaughter of heavy pigs born, reared, slaughtered and sectioned in Italy.

## NUTRITIONAL FACTS (REFERRED TO 100g)

Calories: 113 Kcal / 478 Kj

Total fat: 3,3 g

Saturated fat: 1,4 g

Total carbohydrate: < 0,1 g

Sugar: < 0,1 g

Proteins: 20,87 g

Salt: 0,88 g

Labelling in accordance with Reg. CE n. 1169/2011

<b>PESO PEZZO:</b>		<b>PIECE WEIGHT:</b>	
5,5 KG PV		5,5 KG VW	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>		<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:</b>	
<b>Aspetto</b>	Tipico del prodotto	<b>Appearance</b>	Typical of the product
<b>Colore</b>	Rosso per le parti magre, bianco per le	<b>Colour</b>	Red for the lean parts, white for the small
<b>Consistenza</b>	Compatta alla vista e tenera al gusto Il prodotto non deve presentare odori	<b>Texture</b>	Compact and firm The product must not have unpleasant
<b>Odore</b>	sgradevoli, qualche minuto dopo l'apertura della confezione.	<b>Smell</b>	smells, few minutes after opening the packaging.

<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CRITERIA:</b>	
In ottemperanza al Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. e O.M. 07/12/1993.	In accordance with Reg. (EC) n. 2073/2005 and national legislation O.M. 07/12/1993.

<b>SOSTANZE VIETATE O</b>	<b>TOLLERANZA</b>	<b>FORBIDDEN OR LIMITED</b>	<b>TOLERANCE</b>
Sostanze ad azione ormonale o	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici od altre	ASSENTI O ENTRO I	Drugs, antibiotics or other dangerous	ABSENT OR WITHIN
Allergeni	ASSENTI	Allergens	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT
Radiazioni ionizzanti	ASSENTI	Ionizing radiations	ABSENT

<b>TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:</b>	<b>PRODUCT TRACEABILITY</b>
Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente sulla confezione. Sito di produzione: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)	Data of traceability are to be reported on the packaging. Production site: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)
<b>NUMERO DI APPROVAZIONE:</b> CE IT 791 M	<b>HEALTH MARKING:</b> CE IT 791 M

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE/LOGISTIC INFORMATION:</b>	
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	<b>PACKAGING:</b>
Imballo primario: film plastico (CS/PE)	Primary packaging: plastic film (CS/PE)
Pezzi per sottovuoto: 1	Vacuum pieces: 1
Pezzi per cartone: 3	Pieces per carton box: 3
Cartoni per strato: 4	Carton box per layer: 4
Strati per pallet: 10	Layers per pallet: 10
Dimensioni cartone (mm): 600 x 400 x 160	Carton box measures (mm): 600 x 400 x 160
Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.	All food contact materials comply with European legislation (Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. n. 174/2008.
Modalità di smaltimento:	Disposal methods:
Cos'è? Busta Scatola	What? Envelope Case
Dove va? 07 O PAP21	Where? 07 O PAP21

**REDATTO DA: / WRITTEN BY**  
Controllo Qualità

**VERIFICATO DA / VERIFIED BY:**  
Resp. Sistema Gestione Qualità

**APPROVATO DA / APPROVED BY:**  
Direzione