

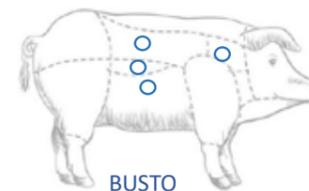
SALUMIFICIO
VALTIBERINO

**CARNI
FRESCHE**

BUSTO S.T.



BUSTO DI SUINO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento della mezzena e comprendente la muscolatura "longissimus dorsi" fino al fondello escluso, compreso il costato tra la terza e la quattordicesima costola con puntina, senza sterno.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobacteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

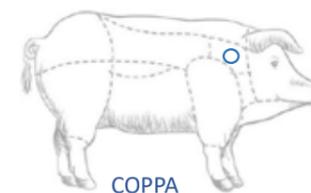


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

CAPOCOLLO CON E SENZA OSSO



CAPOCOLLO (COPPA) DI SUINO con osso o disossata



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'individuazione taglio "coppa" si effettua praticando un taglio con la sega in corrispondenza con il VI taglio intervertebrale ed un altro sugli angoli delle prime tre costole. Ossa e muscoli vengono poi staccati per intero dal grasso di copertura e dalla cotenna. La base anatomica è data dalle sette emivertebre cervicali e dalle prime tre emivertebre dorsali con le relative epifisi delle costole.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microrganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di - 18°C per il prodotto congelato.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

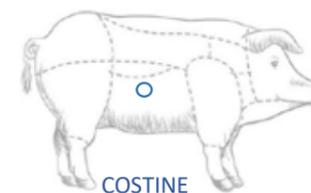


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

COSTOLE S. P.



COSTINE DI SUINO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ **UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina**
- ✓ **DA ALLEVAMENTI ITALIANI**
- ✓ **ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il taglio costine viene individuato dopo la preparazione dei lombi (taglio BO o MI) e delle coppe (capocolli). La base anatomica ossea è data dalle costole recise in corrispondenza del loro angolo, e dai prolungamenti cartilaginei. Le costine possono essere "corte" e cioè private della puntina (prime tre costole).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microrganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- **(xxx)** identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- **(yy)** numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

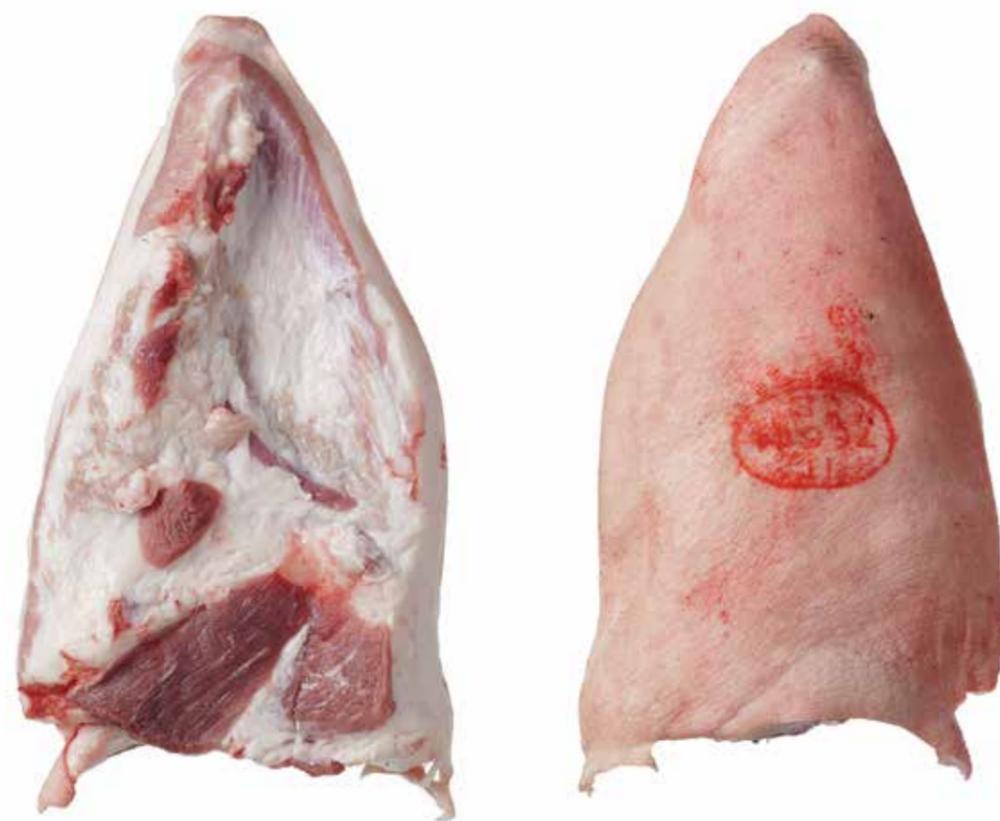
REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

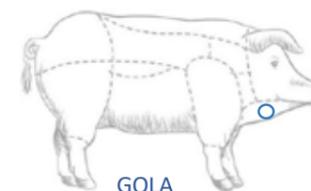


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

GOLA



GOLA DI SUINO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Guanciale di suino ottenuto isolando il grasso di copertura della zona della gola e guance, con cotenna e magro o sgranate e scotennate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:
▪ (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
▪ (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.
Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

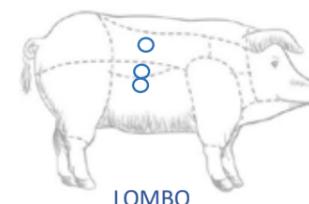


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

LOMBO PADOVA



LOMBO DI SUINO TAGLIO PADOVA



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento della mezzena e comprendente la muscolatura "longissimus dorsi" fino al fondello escluso, compreso il costato tra la terza e la quattordicesima costola, senza puntina, senza sterno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobacteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

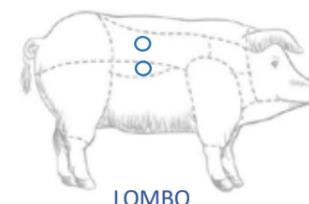


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

LOMBO BOLOGNA



LOMBO DI SUINO BOLOGNA CON OSSO



LOMBO

PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ **UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina**
- ✓ **DA ALLEVAMENTI ITALIANI**
- ✓ **ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ottenuto effettuando con la sega un taglio tra l'ultima vertebra lombare ed il sacro e con taglio a livello della III articolazione intervertebrale dorsale. Le costole vengono tagliate presso l'angolo. Con il coltello si recide il muscolo lunghissimo del dorso, le aponeurosi e la testa del filetto che rimane nello scannello. La base anatomica ossea è data dalle ultime III emivertebre dorsali, dalle emivertebre lombari e dai monconi delle costole.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microrganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- **(xxx)** identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- **(yy)** numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di - 18°C per il prodotto congelato.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

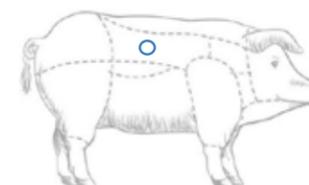


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

LOMBO BOLOGNA DISOSSATO



LOMBO DI SUINO BOLOGNA DISOSSATO



LOMBO disossato

PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Dal disosso della lombata si ottiene la parte muscolare dorso – lombare, priva o no di grasso di copertura (filone). Può essere presente o no la bardella (cordone).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

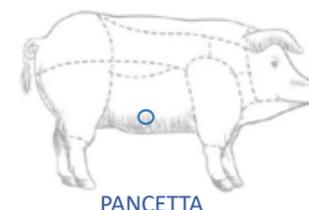


SALUMIFICIO
VALTIBERINO

PANCETTA DI SUINO



PANCETTA DI SUINO



PANCETTA

PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina
- ✓ DA ALLEVAMENTI ITALIANI
- ✓ ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino, può essere o no rifilata (pancettone), se rifilata con o senza cotenna e spessore di circa cm. 4. Il pancettone è un taglio anatomico a configurazione rettangolare che va dalla regione retro-sternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale includendo le porzioni laterali delle mammelle. Può essere inoltre con o senza costola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microrganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- (xxx) identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- (yy) numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di - 18°C per il prodotto congelato.

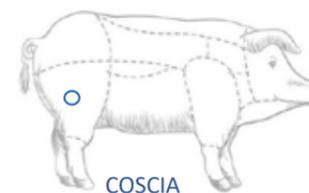
REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

COSCIA RIFILATA



COSCIA DI SUINO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ **UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina**
- ✓ **DA ALLEVAMENTI ITALIANI**
- ✓ **ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Deriva dal distacco del tratto dell'arto inferiore posteriore compreso tra l'anca e il ginocchio, il cui scheletro è costituito dal femore. La rifilatura di questo taglio viene effettuata sul prodotto raffreddato per dare una forma il più possibile tondeggianti. E' con la rifilatura che vengono definiti e caratterizzati i diversi tagli del prodotto finito pronto da stagionare. (es. taglio Parma, San Daniele o Toscano, Norcia).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microrganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobatteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- **(xxx)** identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- **(yy)** numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di - 18°C per il prodotto congelato.

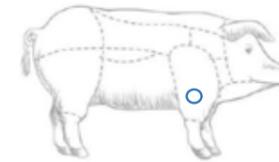
REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

SPALLA DISSOSSATA



SPALLA DI SUINO



SPALLA

PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ **UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina**
- ✓ **DA ALLEVAMENTI ITALIANI**
- ✓ **ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si ottiene con un taglio effettuato nel piano che passa tra il piatto della scapola e la superficie delle coste; distalmente viene disarticolata la tensione delle ossa carpiche. Per il taglio disossato si procede togliendo prima la cotenna e poi nell'ordine, la scapola, l'omero e il prolungamento cartilagineo di quest'ultimo. Il disosso viene effettuato lavorando sulla faccia mediale dell'arto e ad esso segue la rescissione dei tendini alla fine dei muscoli. La base scheletrica è costituita da scapola, omero, radio e ulna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobacteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- **(xxx)** identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- **(yy)** numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

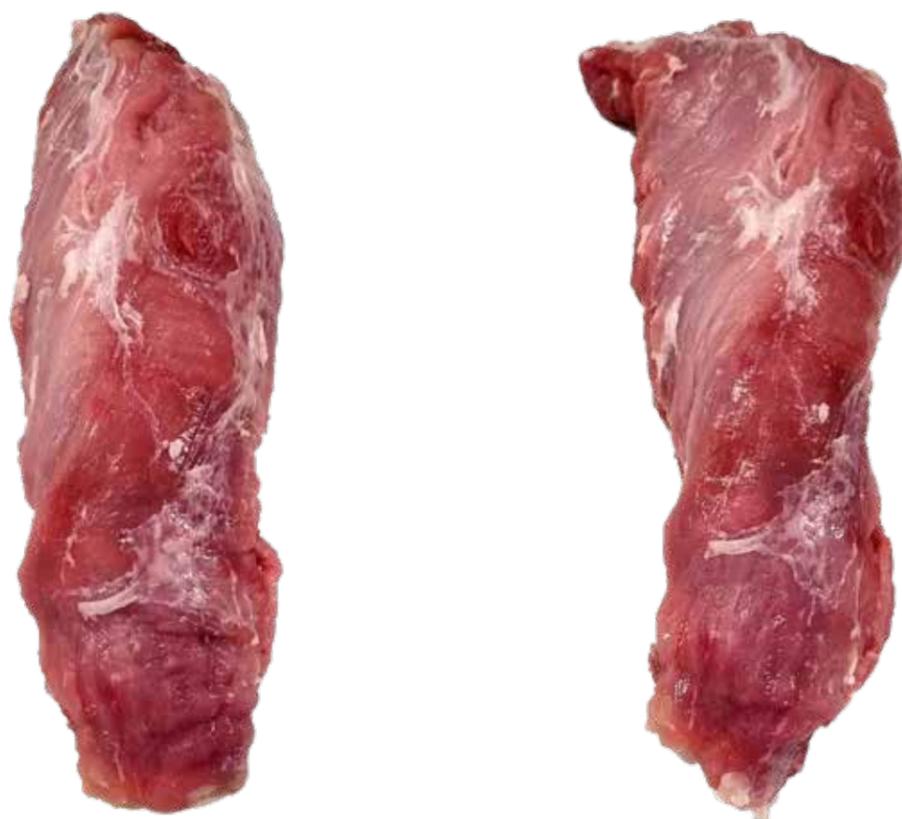
TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

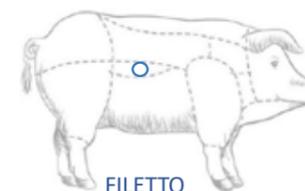
REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.

FILETTO



FILETTO DI SUINO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ **UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina**
- ✓ **DA ALLEVAMENTI ITALIANI**
- ✓ **ACCURATA SELEZIONE DEI TAGLI**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Taglio anatomico che ha come base scheletrica la sezione della colonna vertebrale a partire dalla prima emivertebra lombare fino all'articolazione tra la VII lombare e la I sacrale. Viene ottenuto mediante disosso dei muscoli della regione lombare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Assenza di materiali estranei indesiderati, di ematomi, ristagni di sangue o capillari rotti.
Assenza di patine microbiche, di ascessi ed esiti di iniezioni. Consistenza soda, non flaccida o acquosa di colore rosso vivo, tipico di carni fresche per la massa muscolare ed omogeneo e con grasso liscio, compatto e bianco perlaceo.

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco mantenuto da 0° a +4°C e scadenza 8 gg.
Il prodotto congelato mantenuto a T° ≤ 18°C e scadenza 24 mesi

Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa completa cottura o trasformazione

MODALITÀ DI TRASPORTO

Le parti anatomiche sono caricate appese ad appositi carrelli o giostre in acciaio inox o, tramite idonea attrezzatura, sono appese direttamente ai ganci dell'automezzo; se confezionate in scatole vengono etichettate e pallettizzate. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 Alleg. II) nel prodotto e nello stabilimento. Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Microorganismi a 30°C UFC/g < 1x10⁶
Coliformi totali UFC/g < 1x10³
Enterobacteriaceae UFC/g < 1x10³
Stafilococchi coag+ UFC/g < 5x10²
E. Coli β glucuronidasi + UFC/g < 1x10²
Salmonella spp assente in 25 g
Inibenti assente in 25 g

CODIFICA LOTTO

Il lotto è così formato (XXX/YY) dove:

- **(xxx)** identifica il numero della giornata di macellazione a partire da 1 dall'inizio di ogni anno
- **(yy)** numero progressivo a partire da 1 che identifica la partita/e di suini macellata/e in quella giornata di macellazione.

Tale codifica può essere anche utilizzata con la formazione del solo lotto della giornata di macellazione (XXX), raggruppando in esso tutte le partite macellate in quella giornata. Il lotto viene riportato nel DDT.

TEMPERATURE DI TRASPORTO

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per il prodotto fresco e ad una temperatura massima di -18°C per il prodotto congelato.

REQUISITI GENERALI

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il marchio di identificazione è apposto con timbro ad inchiostro, ad uso alimentare, su ogni pezzo e nel caso del prodotto imballato è presente con tutte le informazioni di legge anche sull'etichetta apposta sull'imballo.



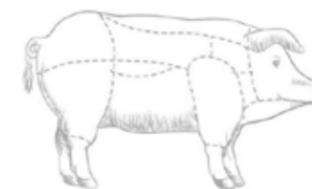
SALUMIFICIO
VALTIBERINO

SALSICCIA DI PROSCIUTTO



SALUMIFICIO
VALTIBERINO

SALSICCIA FRESCA DI PROSCIUTTO



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ - **30% DI GRASSI** RISPETTO ALLA SALSICCIA FRESCA DI SUINO (FONTE DATI CREA 2019)
- ✓ **100% ITALIA**
- ✓ **SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI**
- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **SENZA LATTOSIO**

INGREDIENTI

Coscia fresca di suino, acqua, sale, destrosio, pepe, aglio, aromi. Antiossidante: E 300 acido ascorbico BUDELLO EDIBILE

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

IT 766 M

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Preparazione di carne con sapore delicato leggermente agliato

CONSERVAZIONE

Confezionato: in vaschetta
TMC 9 giorni dalla data di produzione
Temperatura di conservazione: refrigerato da 0° a +4°C
Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa cottura

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Misura cm	N.Conf/ scatola	N.scatole/pallet
Vaschetta 12 pz/conf	25x18x4	6	
Scatola	60x40x15		4 su 10 piani

Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr di prodotto

Energia: 730 kJ / 175 kcal; Grassi: 11 g di cui acidi grassi: 4,5 g; Carboidrati: 0 g di cui zuccheri 0 g; proteine: 19 g; Sale 2,4 g

ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA (suini nati, allevati e macellati in Italia)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

In accordo a Reg.2073/2005 CE e smi:
Stafilococchi coag+ UFC/g < 2 x 10²
E. Coli β glucuronidasi UFC/g m=500 M=5000 (n=5 c=2)
Salmonella spp in 10 g assente (n=5 c=0)

ALLERGENI E OGM

Non sono presenti allergeni(Reg. UE 1169/11 Alleg. II) Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM

CODIFICA LOTTO E REQUISITI GENERALI

Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.

Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni utilizzate provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie.

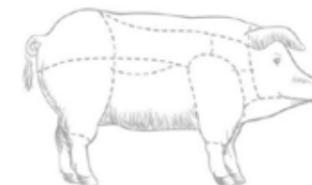
Il richiamo specifico in etichetta commerciale della coscia fresca di suino quale ingrediente principale, scongiura qualsiasi violazione dell'art. 7 del Reg. UE 1169/2011, in quanto non induce il consumatore in errore rispetto alle caratteristiche e composizione dell'alimento.

Le informazioni comparative presenti in etichetta (30% in meno di grassi rispetto alla salsiccia fresca di suino derivante dalla comparazione dei dati CREA 2019) sono conformi a quanto previsto dall'art. 9 del Reg. CE n.1924/2006 e al suo Allegato, relativi alle indicazioni nutrizionali comparative (claims nutrizionali), che sono consentite a qualsiasi operatore del settore alimentare soltanto se effettuate tra alimenti della stessa categoria prendendo in considerazione una gamma di alimenti di tale categoria, come nel caso in specie.

SALSICCIA CASARECCIA



SALSICCIA DI SUINO FRESCA CASARECCIA



PLUS DEL PRODOTTO

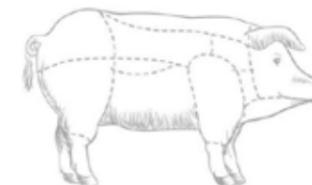
- ✓ 100% ITALIA
- ✓ SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI
- ✓ SENZA GLUTINE
- ✓ SENZA LATTOSIO

INGREDIENTI		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr di prodotto	
Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aglio, aromi. Antiossidante: E 300 acido ascorbico BUDELLO EDIBILE		Energia: 852 kJ / 205 kcal; Grassi: 15 g di cui acidi grassi: 6,0 g; Carboidrati: 0,4 g di cui zuccheri 0,4 g; proteine: 16 g; Sale 2,6 g	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE		ORIGINE MATERIA PRIMA	
IT 766 M		ITALIA (suini nati, allevati e macellati in Italia)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE	
Preparazione di carne con sapore delicato leggermente agliato		In accordo a Reg.2073/2005 CE e smi: Stafilococchi coag+ UFC/g < 2 x 10 ² E. Coli β glucuronidasi UFC/g m=500 M=5000 (n=5 c=2) Salmonella spp in 10 g assente (n=5 c=0)	
CONSERVAZIONE		ALLERGENI E OGM	
Confezionato: in vaschetta TMC 8 giorni dalla data di produzione Temperatura di conservazione: refrigerato da 0° a +4°C Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa cottura		Non sono presenti allergeni(Reg. UE 1169/11 Alleg. II) Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		CODIFICA LOTTO E REQUISITI GENERALI	
	Misura cm	N.Conf/ scatola	N.scatole/pallet
Vaschetta 12 pz/conf	25x18x4	6	
Scatola	60x40x15		4 su 10 piani
Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.		Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno. Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni utilizzate provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie.	

SALSICCIA MACINATA



SALSICCIA DI SUINO FRESCA MACINATA



PLUS DEL PRODOTTO

- ✓ SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI
- ✓ SENZA GLUTINE
- ✓ SENZA LATTOSIO

INGREDIENTI	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr di prodotto												
Carne di suino, acqua, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio, estratto vegetale di barbabietola e fibre vegetali di agrumi e cicoria. Antiossidante: E 300 acido ascorbico. Correttori di acidità: E 262 acetato di sodio-E 331 citrato di sodio. BUDELLO EDIBILE	Energia: 747 kJ / 180 kcal; Grassi: 13 g di cui acidi grassi: 9,0 g; Carboidrati: 2,2 g di cui zuccheri 0,3 g; Proteine: 13 g; Sale 2,2 g												
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	ORIGINE MATERIA PRIMA												
IT 766 M	UE												
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE												
Preparazione di carne con sapore delicato leggermente agliato	In accordo a Reg.2073/2005 CE e smi: Stafilococchi coag+ UFC/g < 2 x 10 ² E. Coli β gluconidasi UFC/g m=500 M=5000 (n=5 c=2) Salmonella spp in 10 g assente (n=5 c=0)												
CONSERVAZIONE	ALLERGENI E OGM												
Confezionato: in vaschetta TMC 8 giorni dalla data di produzione Temperatura di conservazione: refrigerato da 0° a +4°C Consigli di utilizzo: prodotto da consumare previa cottura	Non sono presenti allergeni(Reg. UE 1169/11 Alleg. II) Il prodotto non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM												
INFORMAZIONI LOGISTICHE	CODIFICA LOTTO E REQUISITI GENERALI												
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Misura cm</th> <th>N.Conf/ scatola</th> <th>N.scatole/pallet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vaschetta 12 pz/conf</td> <td>25x18x4</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Scatola</td> <td>60x40x15</td> <td></td> <td>4 su 10 piani</td> </tr> </tbody> </table>		Misura cm	N.Conf/ scatola	N.scatole/pallet	Vaschetta 12 pz/conf	25x18x4	6		Scatola	60x40x15		4 su 10 piani	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno. Il prodotto è conforme alle leggi vigenti; le carni utilizzate provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie.
	Misura cm	N.Conf/ scatola	N.scatole/pallet										
Vaschetta 12 pz/conf	25x18x4	6											
Scatola	60x40x15		4 su 10 piani										
Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA.													



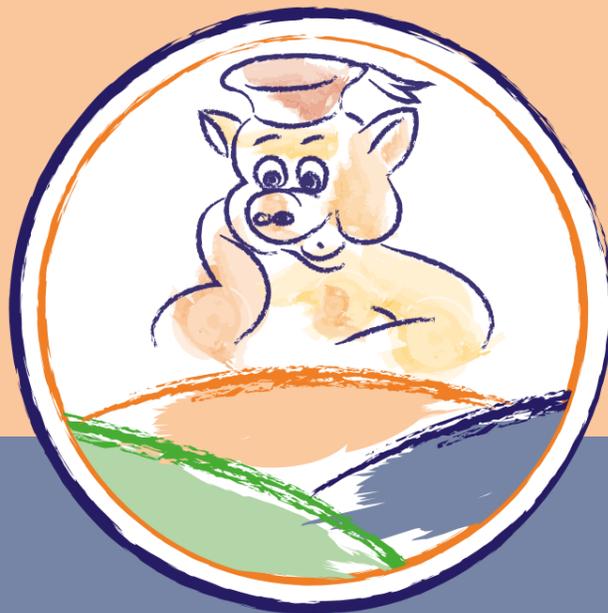
SALUMIFICIO
VALTIBERINO



SALUMIFICIO
VALTIBERINO



SALUMIFICIO
VALTIBERINO



SALUMIFICIO
VALTIBERINO

**CARNI
FRESCHE**