

脂肪・骨無し豚もも肉 / **PORK HAM PULP**

製品コード：

品質と食品安全管理制度：Rev. 1 - 01/06/2018

**製品紹介 / *PRODUCT DESCRIPTION* /:**

ももの骨を取り外して得られた製品です。カットの脂肪量を抑制しながら、肉は皮が除去され、開いている形で提供しています。

**製品詳細 / *PRODUCT FEATURES* /:**

カット重量：約 8kg / *single cut weight* /: 8 kg about /

**梱包詳細 *Packaging instruction***

梱包方法：1x1 真空包装

段ボール箱サイズ：40 x 60 x 20 cm

段ボール箱ごとに製品数：3

段ボール箱正味重量：約 24kg

**パレタイズ方法 / *Palletizing mode***

パレットサイズ：100 x 120 cm

パレット重量：1320 kg (約)

パレットごとに段ボール箱数：55

**製品寿命 / *Shelf life***

凍肉：18 ヶ月

**輸送温度 / *Transport Temperature***

凍肉：-18°C 以下



### 健康マーキング/HEALTH MARKING /

**CE IT 791 M** という工場 ID 番号は、全ての製品に同封されています。/ *CE IT 791 M is the plant identification number to be reported on each pack /*

#### 健康マーキング：

**CE IT 791 M** という工場 ID 番号は、全ての製品に同封されています。

#### HEALTH MARKING:

**CE IT 791 M** is the plant identification number to be reported on each pack.

#### 製品トレーサビリティ：

トレーサビリティ情報は、装備に必ず表示されています（ロットコード YDDDBB: Y=年; DDD= 日; BB=屠殺日の家畜シーケンシャルコード）。

#### PRODUCT TRACEABILITY

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente sull' attrezzatura (codifica del lotto YDDDBB: Y= anno; DDD= giorno; BB= codice sequenziale dell'allevamento nella giornata di macellazione) / *Data of traceability are to be reported on the equipment (batch number codification YDDDBB: Y= year; DDD= day; BB= farm sequential code on the slaughtering day/*

### 原材料の原産地/ORIGIN OF RAW MATERIAL/

提供している製品は、北イタリアの8つの州、ヴァッレ・ダオスタ、ピエモンテ、ロンバルディア、エミリア＝ロマーニャ、リグーリア、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア、マルケ、ヴェネト、又トレントとボルザノの2つの県にて生まれ、飼育された、そしてエミリア＝ロマーニャにある「オパス」の拠点にて屠殺された豚です。

*/Product comes from pigs borned end bred in north macro region that include Valle d'aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna, Trento e Bolzano province, Marche, Veneto, Friuli venezia giulia and slaughtered in O.P.A.S., site in Emilia Romagna/*

により作成された / **WRITTEN**  
**APPROVED BY:**

品質チェック担当者

により確認された / **VERIFIED BY: /**

品質管理制度担当者

により承認された

局長