



技術シート / TECHNICAL SHEET /

豚ヒレ肉 / PORK TENDERLOIN

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 /:

側腹の骨を取り外し、脂肪をしっかり除去して得られた製品です。
product obtained by loin deboning. It has to show no excessive coating fat /

製品詳細 / PRODUCT FEATURES /:

カット重量 : 約 0,6 kg /single cut

梱包詳細

梱包方法 : 4x1 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 : 44

段ボール箱正味重量 : 約 26kg

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 : 1452 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**
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 **APPROVED BY:**
局長