

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：**

豚の枝肉の暖かい切断により得られた製品です。  
脂肪の薄い層を残し、豚の頬から肩のネック（首）部  
分の肉となります。

**PRODUCT DESCRIPTION:**

Product obtained by the warm sectioning of pork half carcass,  
obtained from jowl cutting with a thin layer of fat.

**製品詳細：**

重量：0.300 - 0.400 GR

梱包：

食品と接触する全ての包装材料は、欧州連合の Reg. CE  
n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 450/2009,  
Reg. CE n. 10/2011、又国内 D.M. n. 174/2008 という規定  
に準拠しています。

**PRODUCT FEATURES:**

Weight : 0.300 - 0.400 GR

**輸送温度：**

生肉：+7°C 以下



食品事故に許容			TOLERANCE TO SOME DEFECTS:		
コード	事故	許容	CODE	DEFECTS	TOLERANCE
1	青っぽい、茶色	なし	1	greenish/brown colour	ABSENT
2	変な匂い	なし	2	strange odors	ABSENT
3	表面の変質	なし	3	glaze shallow	ABSENT
4	血栓・膿瘍	なし	4	blood clots/abscesses	ABSENT
1	異物	なし	5	foreign bodies	ABSENT

微生物学的基準/ MICROBIOLOGICAL CRITERIA:	
欧州連合の Reg. (CE) 2073/2005 及び 国内法 O.M. 07/12/1993 という規定に基づいています。	
制限・禁止されている物質	許容
ホルモン剤・アンチホルモン剤	なし
薬・抗生物質・危険な物質	なし・制限範囲内
アレルゲン	なし
添加物	なし

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.
製品トレーサビリティ:	PRODUCT TRACEABILITY
トレーサビリティ情報: トレーサビリティコード、製品説明、顧客名、屠殺日等を示している製品ラベルに記載しています。	Data of traceability are to be reported on the equipment with labels: customer name, date of slaughtering, product description, batch traceability.
ExportUSA 承認:	APPROVED EXPORT USA
「オパス」は、Reg. (CE) 2073/2005 規定に基づき、豚の死体の大腸菌、腸内細菌科、サルモネラ菌、C.B.T. の微生物的な検査のサンプリングを行っています。	O.P.A.S. applies sampling to microbiological searching of <b>Escherichia Coli, Enterobacteriaceae, Salmonella, C.B.T.</b> on pork carcasses in accordance with Reg. (CE) 2073/2005.

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