

製品コード : 1220

品質と食品安全管理制度 : Rev. 1 - 01/06/2018

製品紹介:

腰肉の骨を取り外して得られた脂肪の少ない製品です。

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。

輸送温度 :

生肉 : +7°C 以下

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained from pork boneless loin, with no coating fat, chain off.



食品事故に許容

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

TOLERANCE TO SOME DEFECTS:

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。

In accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and national legislation O.M. 07/12/1993.

制限・禁止されている物質	許容		TOLERANCE
ホルモン剤・アンチホルモン剤	なし	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
薬・抗生物質・危険な物質	なし・制限範囲内	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
アレルゲン	なし	Allergens	ABSENT
添加物	なし	Additives	ABSENT

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 **Escherichia Coli, Enterobacteriaceae, Salmonella, C.B.T.** 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