

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

POLPA LONZA SOTTOVUOTO/LOIN PULP VACUUMANIMAL WELFARE

COD. OPAS: 8253

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dal lombo Bologna privato dalla componente ossea e non deve presentare eccessivi grumi di grasso. Il prodotto è privato del cordone. Non deve presentare rottura del vuoto. Il prodotto proviene dalla filiera "animal welfare" di OPAS.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Peso: 3,8 - 4,5 kg
 Pezzi per cartone: n. 4
 Dimensioni cartone: 60 x 40 x 20 (cm)
 Cartoni per strato: n. 4
 Strati per pallet: n. 8

CONFEZIONAMENTO:

Sottovuoto, cartone

Tutti i materiali che sono a contatto col prodotto sono conformi alla legislazione sovranazionale (Reg. UE n. 1935/2004, Reg. UE n. 2023/2006, Reg. CE n. 10/2011) ed alla legislazione nazionale di recepimento D.M. 21/03/73 e successive modifiche aggiornate al 21/12/10 n. 258.

SHELF LIFE:

CARNI FRESCHE SOTTOVUOTO: 21 giorni

TEMPERATURA TRASPORTO:

CARNI FRESCHE: Non superiore a +7°C

PRODUCT DESCRIPTION:

Pork loin bonelless with no coating fat. The product is without the cordon. It must no show broke vacuum. The product comes from OPAS "animal welfare" chain.

PRODUCT FEATURES:

Weight: 3,8 - 4,5 kg
 Pieces per box: n. 4
 Carton box measures: 60 x 40 x 20 (cm)
 Boxes/layer: n. 4
 Layers/pallet: n. 8

PACKAGING:

Vacuum-packed, cardboard box

All food contact materials comply with European legislation (Reg. EU n. 1935/2004, Reg. EU n. 2023/2006, Reg. CE n. 10/2011) and national legislation D.M. 21/03/73 and subsequent amendments updated to 21/12/10 n 258.

SHELF LIFE:

FRESH MEAT VACUUM: 21 days

TRANSPORT TEMPERATURE:

FRESH MEAT: No higher than +7°C

**TOLLERANZA AD ALCUNE DIFFETTOSITA':**

CODICE	DIFETTOSITA'	TOLLERANZA
1	colore verdastro/marrone	ASSENTE
2	odori estranei	ASSENTE
3	patina superficiale	ASSENTE
4	grumi sangue/ascessi	ASSENTE
5	corpi estranei	ASSENTE

TOLERANCE TO SOME DEFECTS:

CODE	DEFECTS	TOLERANCE
1	greenish/brown colour	ABSENT
2	strange odors	ABSENT
3	glaze shallow	ABSENT
4	blood clots/abscesses	ABSENT
5	foreign bodies	ABSENT

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CRITERIA:

In ottemperanza al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.

In accordance with Reg. (EC) 2073/2005.

SOSTANZE VIETATE O LIMITATE	TOLLERANZA	FORBIDDEN OR LIMITED SUBSTANCES	TOLERANCE
Sostanze ad azione ormonale o antiormonale	ASSENTI	Hormonal or anti-hormonal substances	ABSENT
Farmaci, antibiotici od altre sostanze nocive o pericolose	ASSENTI O ENTRO I LIMITI DI LEGGE	Drugs, antibiotics or other dangerous substances	ABSENT OR WITHIN LEGAL REQUIREMENTS
Allergeni <i>(All. II del Reg. UE 1169/11)</i>	ASSENTI	Allergens <i>(UE Reg. 1169/11 - Annex II)</i>	ABSENT
Additivi	ASSENTI	Additives	ABSENT

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO:

Dati di tracciabilità riportati obbligatoriamente su attrezzature con etichette indicanti: nome cliente, data macellazione, descrizione del prodotto, codice tracciabilità.
Sito di produzione: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

BOLLATURA SANITARIA:

CE IT 791 M bollo CE di riconoscimento dello stabilimento produttivo da riportare obbligatoriamente sul prodotto finito.

ABILITAZIONE EXPORT USA

O.P.A.S. effettua il campionamento per la ricerca microbiologica di **Enterobatteriacee, Salmonella, C.B.T.** sulle carcasse suine come imposto dal **Reg. (CE) 2073/2005**.

PRODUCT TRACEABILITY

Data of traceability are to be reported on the equipment with labels: customer name, date of slaughtering, product description, batch traceability.
Production site: via per Guastalla, 21/A Migliarina di Carpi 41012, (MO)

HEALTH MARKING:

CE IT 791 M is the plant's recognition number to be reported on each final product.

APPROVED EXPORT USA

O.P.A.S. applies sampling to microbiological searching of **Enterobatteriacee, Salmonella, C.B.T.** on pork carcasses in accordance with **Reg. (CE) 2073/2005**.

REDATTO DA: / WRITTEN BY
Resp. Controllo Qualità

VERIFICATO DA / VERIFIED BY:
Resp. Sistema Gestione Qualità

APPROVATO DA / APPROVED BY:
Direzione



Reg. Numero ALI 01568 - C
Data di rilascio 2021-03-11 Data di ultima modifica 2024-03-08
Data di prossimo rinnovo 2027-03-10

Pagina 1 di 2

Certificato di Prodotto

Si dichiara che per l'Organizzazione:

O.P.A.S. Soc. Coop. Agricola

I suini sono allevati in conformità al

DT 40 "Requisiti per la Gestione del Benessere Animale e Uso Responsabile degli Antibiotici nell'allevamento dei suini (*)"

Food Feed and Farm Division Manager

Giuseppe Bitonti

*Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

Questo certificato è costituito da 2 pagine.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding S.r.l.

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

O.P.A.S. Soc. Coop. Agricola

Sede Legale

Via Cappello, 5 - 46100 Mantova (MN)

Sedi oggetto di certificazione

Via per Guastalla, 21/A - Migliarina di Carpi (MO)



Reg. Numero ALI 01568 - C
Data di rilascio 2021-03-11 Data di ultima modifica 2024-03-08
Data di prossimo rinnovo 2027-03-10

Pagina 2 di 2

Scheda Tecnica allegata al Certificato

O.P.A.S. Soc. Coop. Agricola

Sede Legale

Via Cappello, 5 - 46100 Mantova (MN)

Sedi oggetto di certificazione

Via per Guastalla, 21/A – Migliarina di Carpi (MO)

Lista allevamenti disponibile presso Kiwa Cermet Italia SpA

Riferimenti:

DT 40 "Requisiti per la Gestione del Benessere Animale e
Uso Responsabile degli Antibiotici nell'allevamento dei suini (*)"

Prodotti oggetto di certificazione:

Suini vivi, mezzene, tagli anatomici sfusi o confezionati sottovuoto, identificati
come "AW"

Caratteristiche oggetto della certificazione:

Allevamento e macellazione di suini allevati secondo tecniche di allevamento
rispettose del Benessere Animale e finalizzate all'uso responsabile degli Antibiotici

Food Feed and Farm Division Manager

Giuseppe Bitonti




(*) Le attività di verifica sono limitate alla valutazione della conformità del prodotto ai requisiti del Documento Tecnico indicato nella presente Scheda Tecnica. Il presente certificato non garantisce altre caratteristiche del prodotto non citate nel Documento Tecnico.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding S.r.l.

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

31/3/26

Scheda tecnica di prodotto	 GNESSI TERESA <small>NATURALMENTE IL MEGLIO</small>	Rev. 01 del 25/02/2025
0501211 – FILONE SUINO BIO IT		Pag. 1 di 2

Prodotto	0501211 – FILONE SUINO BIO IT		
Descrizione processo produttivo	Carne di suino derivanti da suini da agricoltura biologica nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.		
Certificazione	Prodotto Biologico, controllato e certificato da SUOLO E SALUTE SRL, organismo di controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F., IT BIO 004 in base al REG CE n. 848/2018		
Materiali	Vassoio in poliestere Conforme alla seguente legislazione comunitaria: Regolamento (CE) n. 1935/2004 Regolamento (CE) n. 2023/2006 Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg (ultimo Reg. UE n. 1245/2020) e alla seguente legislazione italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.		
Ingredienti	Carne Suina		
OGM (Reg N. 1829/03 e N. 1830/03)	NO OGM		
Origine delle carni	Nato	Italia	
	Allevato	Italia	
	Macellato	Italia	
	Preparato	Italia – IT 312 M	
Prodotto e confezionato per Gnessi Teresa Groupe srl nello stabilimento	Pini Italia S.r.l. - IT 312 M CE S.S. Bergamasca 498, 26022 Castelveverde (CR)		
Tipo di imballo	Imballo primario	Sacchetti in polietilene per alimenti peso max 5 Kg	
	Imballo secondario	Scatola in cartone per alimenti componibile del peso max 20 Kg	
Schelf-life	21 giorni dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione, occorre mantenerla refrigerata e consumarla entro le 24 h		
Lotto	Composizione numerica interna		
Temperatura di conservazione e trasporto	0/+4 °C (Regolamento CE N. 853/2004)		
Modalità di utilizzo:	Tali prodotti, di norma sono destinati all'alimentazione umana dopo preparazioni secondo il gusto del consumatore, da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore prodotto.		
Criteri microbiologici RegCE/2073/05 e s.m.i	Igiene di processo		
	Parametro	Limite	Unità di misura
	E. coli:	5,0 x 10 ³	ufc/g
	Stafilococco A.	5,0 x 10 ³	ufc/g
	Microrganismi a 30°C	9 x 10 ⁶	ufc/g
	Solfito riduttori	< 10	ufc/g
	Criteri sicurezza alimentare		
	Parametro	Limite	Unità di misura
	Salmonella spp:	Assente	in 25 gr
	Listeria M.:	O.M. del 07.12.93	in 25 gr
	Campylobacter spp:	Assente	in 25 gr

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4

Sede operativa: 04016 SABAUDIA (LATINA) – S.S. 148 Pontina KM 81.500 – Tel. 077350236

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807

Potenziale allergene	Presente	Possibile presenza	Assente
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	SI
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	SI
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	No	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No	SI
6. Soia e prodotti a base di soia	No	No	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	No	SI
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	No	No	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	SI
10. Senape e prodotti a base di senape.	No	No	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	No	SI
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	No	No	SI
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	No	No	SI
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	No	SI

Informazioni di trasporto	
Dimensioni imballo secondario	593 X 391 X 188
Numero confezioni per collo	5
Peso medio collo	20Kg
Colli per strato di pallet	4
Strati per pallet	6
Colli per Pallet	24