

Fassona indicava foggia, ovvero fattura, e risaliva al 1815 appunto ad un'espressione usata dai commercianti francesi i quali parlavano dei loro vitelli migliori dicendo che erano "de bonne façon".

Con attenzione e passione mani esperte dei nostri collaboratori eseguono sezionamento, disossature e confezione.

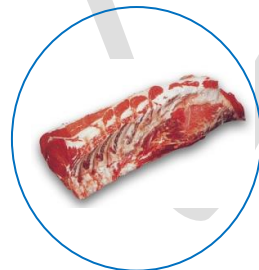


La Garronese, anche detta Blonde d'Aquitaine, è una razza che ha origine sul versante francese dei Pirenei, ottenuta negli anni dopo una lunghissima serie di incroci.

La qualità della carne: estremamente tenera grazie alla particolare struttura delle sue fibre muscolari. Esse, infatti, sono estremamente sottili.



Limosino nata come razza "a triplice attitudine" (lavoro, carne e latte), con il passare degli anni è stata selezionata per la produzione della carne, diventando la sua attitudine esclusiva. Il patrimonio genetico della Limosine è molto antico e pregevole, ed il lavoro di selezione è iniziato già a partire dalla seconda metà del XIX secolo.



Bovino

V	Età inferiore a 8 mesi	A	Età superiore ai 12 mesi
C 0301001	Mezzena v.llo E in osso	0302001	Mezzena b.a. lim. E in osso
C 0301013	Mezza sella v.llo E in osso	0302013	Posteriore b.a. in osso
C 0301015	Coscia v.llo E in osso	0302015	Coscia b.a. E in osso
C 0301021	Carrè v.llo E		Costata filetto rovesciato
C 0301023	Carrè sella doppia v.llo E in osso		Costata con scamone
C 0301041	Anteriore vitello con osso	0302071	Anteriore c/pancia b.a. E in osso
C 0301044	Spalla v.llo E in osso	0302074	Spalla b.a. E in osso
C 0301047	Reale v.llo E in osso	0302077	Reale b.a. E con osso
C 0301049	Spallotto v.llo (reale + spalla) c/o	0302082	Punta b.a. bianco costato E
C 0301051	Punta e pancia v.llo in osso E		Asado
C1 0301025	Cotolette e nodini a porzioni v.llo E		Fiorentine porzionate
C1 0301038	Stinco v.llo E completo		Costate porzionate
C1 0301039	Ossibuchi v.llo E tubo		Tomahawk
C2 0301016	Coscia v.llo E sv p.n.	0302014	Posteriore b.a. E dis sv p.n.
C2 0301022	Carrè v.llo E (tagli spec.) CE	0302016	Coscia b.a. E dis sv p.n.
C2 0301029	Filetto testa v.llo E sv	0302025	Lombo b.a. E 5 coste prenotazione
C2 0301031	Fesa francese v.llo E sv	0302031	Filetto b.a. E
C2 0301032	Noce v.llo E sv	0302032	Roast beef b.a. E sv s/f
C2 0301033	Scamone v.llo E sv	0302051	Fesa francese b.a. E
C2 0301034	Magatello v.llo E sv	0302052	Noce b.a. E
C2 0301036	Sottofesa senza magatello v.llo E sv	0302053	Scamone b.a. E
C2 0301046	Spalla v.llo E sv	0302056	Sottofesa senza magatello b.a. E sv
C2 0301048	Reale v.llo E sv	0302057	Magatello b.a. E
C2 0301052	Punta e pancia v.llo E sv	0302059	Stinco muscolo b.a. E sv
C2 0301054	Punta per cima v.llo E sv	0302075	Spalla b.a. E sv
C2 0301147	Aletta di spalla v.llo	0302076	Aletta di spalla o cappello del prete b.a E
		0302078	Reale b.a. E sv
C3 0301057	Teneroni v.llo sv	0302311	Arrosto b.a. in rete sgrassato sv
C3 0301061	Arrosto di sottofesa v.llo E sv	0302321	Spezzatino ant. b.a. sv
C3 0301063	Arrosto di spalla v.llo E sv	0302323	Spezzatino scelto b.a. sv
C3 0301065	Arrosto di reale v.llo E sv	0302341	Bollito misto b.a. sv
C3 0301068	Arrosto v.llo E p e p sgrassato sv		
C3 0301071	Polpa bocconcini v.llo E sgrassata sv		
C3 0301073	Polpa bocconcini di reale v.llo E sv		

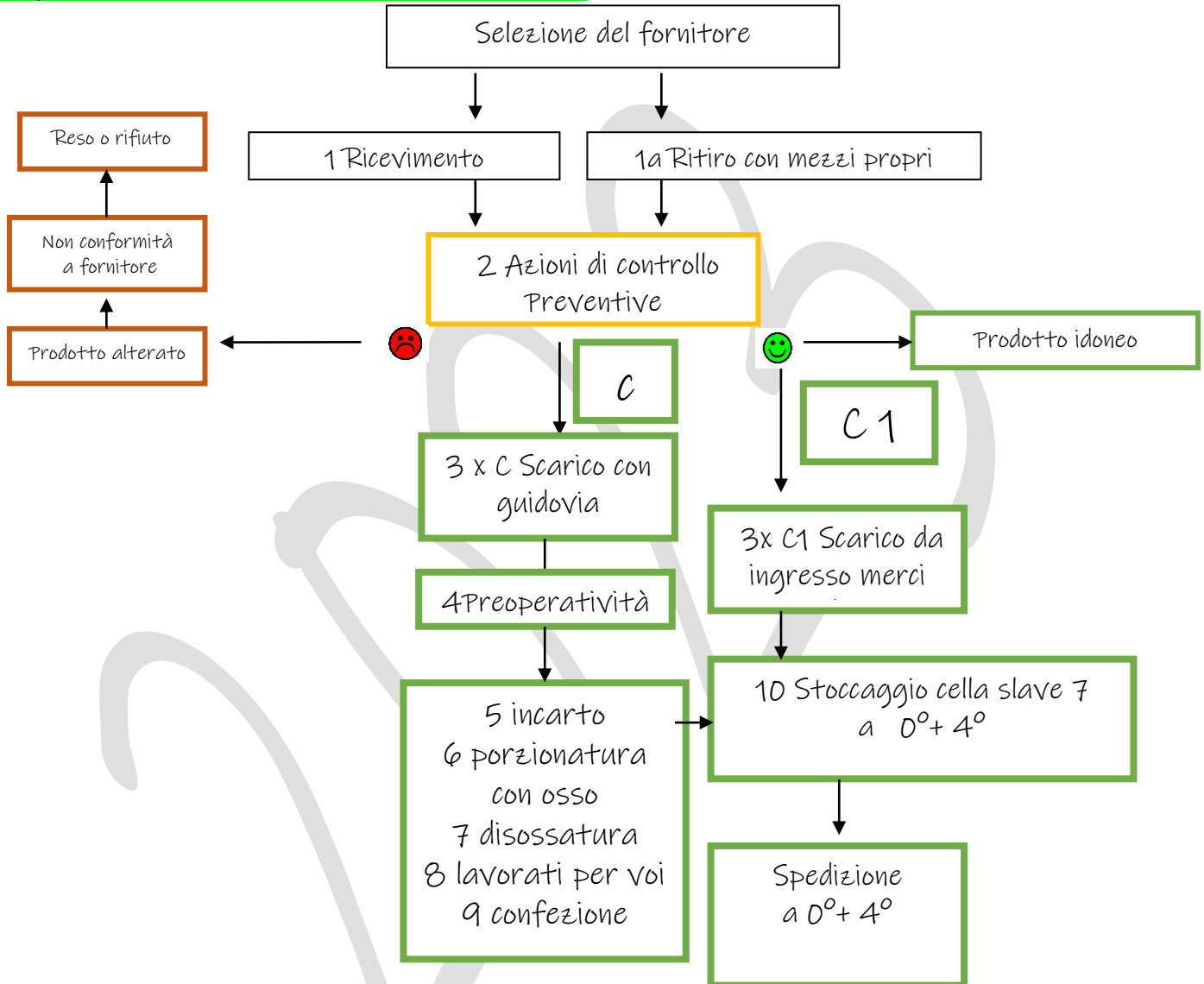
Suino

C 0303033	Carrè suino fresco taglio Bologna	0303041	Cotolette braciola suino fresco vasch
0303035	Carrè suino * fresco		
0303037	Puntine fresche suino flangia intera		
0303047	Puntine fresche suino tagliate		
0303053	Lonza naz. taglio Bologna fresca sv		
0303067	Coscia suino f con osso		

Gruppi di lavoro interessati

MLSI 1286/S Ce	STOCCAGGIO	HACCP
X	X	X

Diagramma di flusso per la lavorazione carni C, C1, C2



1 Ricevimento o ritiro con mezzi propri Carni Nude e carni confezionate refrigerate									
classificazione									
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Contaminazione primaria	Qualifica e valutazione del fornitore Esecuzione dei protocolli del ricevimento merce Verifica periodica delle caratteristiche merceologiche	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Pericolo da considerare per tutti prodotti deperibili	Controllo delle scadenze al ricevimento Rapidità nello scarico e stoccaggio in cella per i deperibili/ deteriorabili	no	si	
		B: presenza di OGM	Alta	Basso	Autodichiarazione dei fornitori	Richiesta dichiarazione scritte di assenza di OGM	no	si	
		C: presenza di allergeni	Alta	Basso	Tutti i prodotti sono confezionati a norma ed etichettati C e C1	Verifica etichettatura e conformità alla legislazione vigente	no	si	
		C: contaminazioni ambientali	Alta	Basso	Fornitori qualificati e comunque storici	Qualifica e rivalutazione del fornitore	no	si	

Azioni preventive al ricevimento

Alimento	Pericolo	Osservazioni	Misure preventive
Carni fresche nude (C)	Presenza di patologie spore. Diffusione di germi sulle mani degli operatori e sulle attrezzature. PRODOTTO ALTERATO	Quantità di grasso e colore Presenta bollatura CEE Presenza etichetta reg. CEE 1760 /2000 Denominazione di vendita corretta reg. CE 700/2007 Temperatura DI Trasporto Condizioni del mezzo	Trasferimento nel minor tempo possibile dalla zona di ricevimento alla cella carni nude. Rifiuto per prodotto alterato Formazione del personale Applicare piano di pulizie.
Carni fresche confezionate (C1)	Presenza di patologie spore e tossine. Confezione non integra. PRODOTTO ALTERATO	Quantità di grasso e colore Presenta bollatura CEE Denominazione di vendita corretta reg. CE 700/2007 Presenza etichetta reg. CEE 1760 /2000. Ottima tenuta della confezione in sottovuoto. Presenza di poco liquido nell'involucro. Colore non scuro. Temperatura DI Trasporto Condizioni del mezzo. Durabilità del prodotto.	Trasferimento nel minor tempo possibile dalla zona di ricevimento alla cella carni confezionate. Assicurare l'integrità della confezione e la tenuta del vuoto. Avviare alla vendita entro 20 gg della confezione anche se la data di scadenza risulta posteriore. Rifiuto per prodotto alterato Formazione del personale Applicare piano di pulizie.

3 Preoperatività									
			classificazione						
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	La proliferazione viene limitata dalle basse temperature dei locali, la contaminazione può provenire da superfici di contatto, dall'ambiente e dal personale.	Pulizia e disinfezione Rispetto della catena del freddo (carni ≤ +7° C) Controllo temperatura locale di lavorazione (≤ +12° C). Controlli preoperativi Rispetto regolamento d'igiene. Verifica integrità confezioni carni	no	si	Ccp 1 Ccp 2
		C: no							
		F: no							

L'addetto alle lavorazioni dovrà:



prelevare il prodotto più idoneo in base alle esigenze del cliente eseguire procedere.

1. Compilare la scheda 'della lavorazione' indicando, la tracciabilità.
2. Verificare le condizioni di igiene delle attrezzature che saranno utilizzate, il funzionamento dei macchinari e iniziare le attività solo con un livello di igiene BUONO.
3. Accendere sterilizzatore CCP
4. Accendere la climatizzazione CCP
5. Accendere lampade luminose per insetti
6. Richiedere il numero adeguato di etichette, per referenza e cliente verificarne la corrispondenza

7. Spostare le carni ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
8. Tenere le porte chiuse durante le lavorazioni
9. Predisporre i DPI

Dettaglio delle operazioni di incarto carni nude C attività svolta su prenotazione

Si riceve il prodotto e si procede all'incarto, a cui segue la sanificazione delle parti di appoggio utilizzate.

Dettaglio della regola di lavorazione

Il preposto dovrà regolare le operazioni in base a questo schema:

Bovino
Sanificare
Suino
Sanificare
Ovino
sanificare
Altro

Dettaglio delle operazioni per tipo

Fase unica per
C

Dal prodotto C :

1) la carcassa o mezzena

La carcassa viene divisa in parte anteriore e posteriore.

- Anteriore: spalla, reale punta e pancia
- Posteriore taglio pistola: coscia e carré /costata
- Dai tagli così ottenuti si eseguono le operazioni



Fase unica per
C1

L' operazione può essere manuale con la segaossa o semi automatica con la cotolettatrice. Il preposto definisce lo spessore e taglia con la massima attenzione.



asado



ossibuchi



cotolette e nodini



fiorentine e costate



tomahawk

Fase comune
C1 > C2

Dal prodotto C1 :

eseguendo le operazioni di disossatura si ottengono i vari tagli anatomici :
dal posteriore :

dalla coscia: fesa, noce, magatello , scamone, sottofesa, campanella e stinco
carre o costata : filetto, sottofiletto (roast beef nel b.adulto , Cube roll)

Fase unica per
C3

Dai tagli ottenuto in precedenza definiamo la preparazione di :
Arrosti, spezzatini e porzionatura a fette.

Arrosto:

viene fatto dal taglio indicato e dalla pezzatura indicata.

Sono pochi i clienti che vogliono legato a mano.a maggior parte delle lavorazioni avviene in rete.

- Si dispone il taglio
- Si infila nel Tubo da arrosto precedentemente



sanificato.

- Si fa scorrere la rete.

Bocconcini o spezzatino

Dai tagli indicati si esegue in taglio a bocconcini, mondando la carne a seconda delle esigenze .

Fette

Dai tagli indicati si esegue la confezione e il taglio di fette porzionate confezionate per numero.



Fasi rischi per porzionatura in osso e Disossatura Taglio e preparazioni									
Azioni in laboratorio I 1286 ce									
5	Incarico		classificazione						
6	Porzionatura con osso								
7	Disossatura								
8	Lavorati per voi								
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	La proliferazione viene limitata dalla bassa temperatura del locale	Rispetto della catena del freddo (carni ≤ +7° C) <u>Controllo temperatura locale di lavorazione (≤ +12° C).</u> Rapidità di esecuzione Taratura dispositivi di misurazione T°	Si Punto critico, requisito indispensabile	si	CCP 1 CCP 2
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	La fonte di contaminazione può essere rappresentata da superfici di contatto, utensili per disosso e taglio, dall'ambiente e dal personale	Piano di pulizia Controlli preoperativi Rispetto del regolamento di igiene Assenza di incroci tra carni di specie diverse <u>Utilizzo sterilizzatore</u>	Si Dispositivo appositamente concepito per ridurre il pericolo	si	
		B: presenza infestanti o tracce	Medi	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Dosaggio corretto e risciacquo accurato, se previsto Controllo diretto modalità operative Piano di analisi	no	si	
		F: corpi estranei (schegge di osso)	Alta	Basso	I dati della letteratura scientifica tendono ad escludere il pericolo connesso con schegge d'osso di dimensioni inferiori ad 1 cm e considerano trascurabile il rischio di schegge le cui dimensioni siano comprese tra 1 e 2 centimetri.	Operatori qualificati Accuratezza delle operazioni Controllo visivo tagli porzionati	no	si	
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Controlli preoperativi Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabili in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento d'igiene. Controlli infrastrutture	no	si	

Dettaglio delle operazioni di confezione in sottovuoto

Per C1,C2,C3 la confezione avviene in sottovuoto esclusivamente con prodotto idoneo per alimenti il lotto viene indicato sull etichetta :

Macchina sottovuoto Saccardo	Aspirazione in secondi tolleranza - 0 + 3	Saldatura In secondi tolleranza - 0 + 3	Stabilizzazione	Sacchetto
	Min	Min	Min	
Carni	≤40	≤40	≤7	C 8 o H7

9 Confezionamento S/V ed Etichettatura (B1)

B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati dai materiali di imballo e dal personale, ma solo in caso di prassi scorrette. La proliferazione viene limitata dalla bassa temperatura del locale.	Rispetto della catena del freddo (carni ≤ +7° C) <u>Sterilizzatore > 82°</u> <u>Controllo temperatura locale di lavorazione (≤ +12° C).</u> Piano di pulizia Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	Si Punto critico, requisito indispensabile	si	
C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Dosaggio corretto e risciacquo accurato, se previsto Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
Etichettatura errata	Alta	Basso	Idoneità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti	Dichiarazione d'idoneità per tutti i materiali a contatto con il prodotto	no	Si	

Vengono applicate le etichette precedentemente richieste.

Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

Si compila e si consegna il foglio di lavorazione da archiviare ETICHETTATURA e REGISTRO LAVORAZIONE

Impostando i dati nella griglia work

Etichettatura								
Nr etichetta	DATA LAVORAZIONE	Lotto	DENOMINAZIONE	id	TMC	FORNITORE	ALTRO DATI	INVOLUCRO

La durabilità è data + 30 giorni dal confezionamento per il sottovuoto:

Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo : da 0 a + 4° entro 30 gg dalla data di confezione.

La durabilità è data + 7 giorni dal confezionamento le carni nude: Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo : da 0 a + 4° entro 30 gg dalla data di confezione.

Indicazioni per l'uso Da consumarsi previo scongelamento e previa cottura a cuore minimo 75°

Tracciabilità Monte a valle viene garantita. Documenti a sistema per la tracciabilità:

REGISTRO DELLE LAVORAZIONI E DELLE ETICHETTE Lotti e lavorazioni stabilimento I 1286 CE.

La conservazione: Le temperature sono registrate. **Trasporto** Su mezzi idonei

10	Stoccaggio in cella slave 7 B							
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	Per i prodotti confezionati solo proliferazione ma lo stoccaggio avviene in cella	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controllo temperatura cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$). Rispetto regolamento igiene	no	si	
	B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze periodico Applicazione FI FO Formazione personale	no	si	
	C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalit� utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalit� operative Controlli preoperativi Piano di analisi	no	si	
	C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Idoneit� dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Dichiarazioni di idoneit� per tutti i materiali a contatto con il prodotto	no	si	
	F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Rispetto del regolamento di igiene	no	si	