

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.

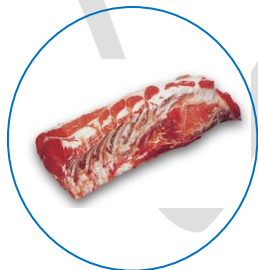


La Garronese, anche detta Blonde d'Aquitaine, è una razza che ha origine sul versante francese dei Pirenei, ottenuta negli anni dopo una lunghissima serie di incroci.

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 Limousine è molto antico e pregevole, ed il lavoro di selezione è iniziato già a partire dalla seconda metà del XIX secolo.



Bovino da refrigerate prive di MSR che possono essere congelate conto cliente

V	Età inferiore a 8 mesi	A	Età superiore ai 12 mesi
C 0301021	Carrè v.llo 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		

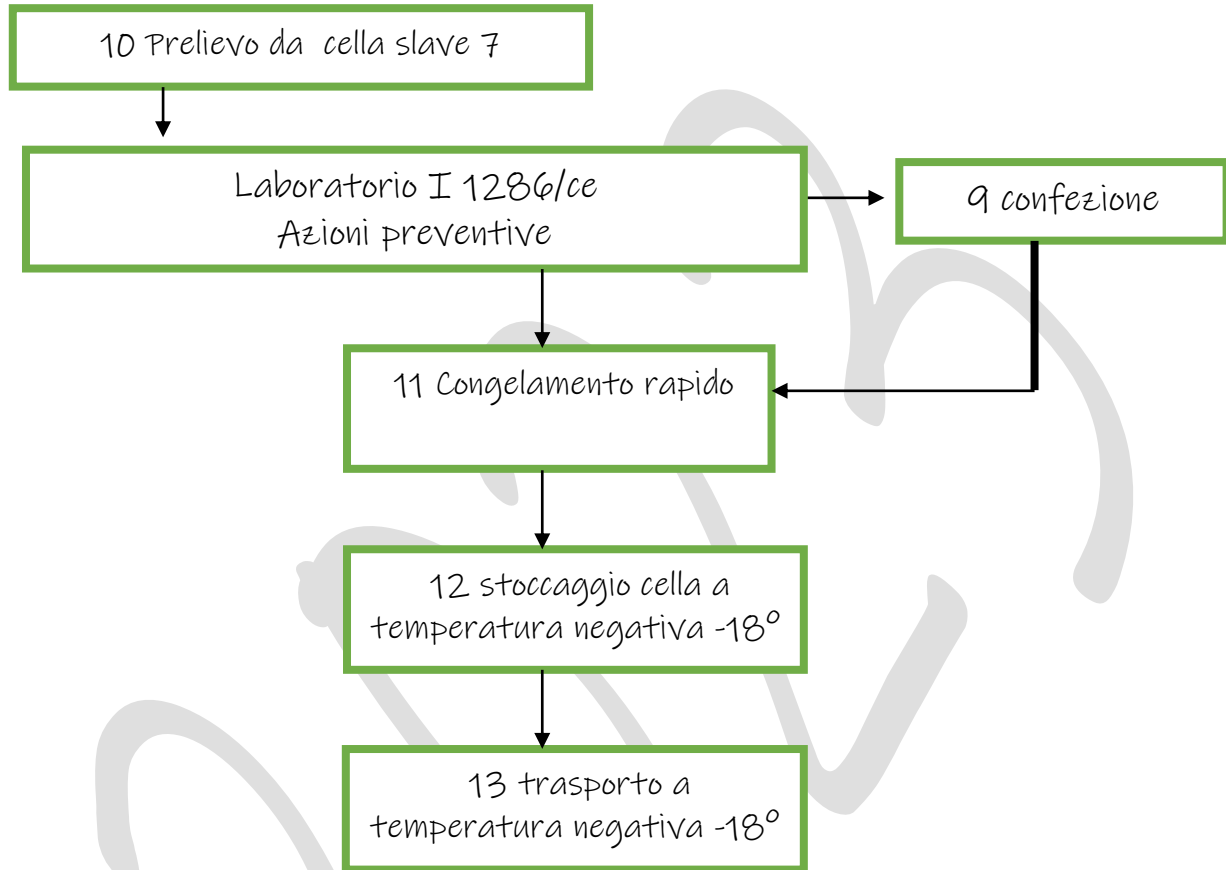
Suino

C 0303033	Carrè suino fresco taglio Bologna
C 0303037	Puntine fresche suino flangia intera
C 0303067	Coscia suino f con osso
C1 0303041	Cotolette braciola suino fresco vasch
C1 0303047	Puntine fresche suino tagliate
C2 0303053	Lonza naz. taglio Bologna fresca sv

Gruppi di lavoro interessati

MLS I 1286/S ce	STOCCAGGIO	HACCP
X	X	X

Diagramma di flusso per la lavorazione carni refrigerate sottoposte a congelamento



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 $\leq +7^{\circ}\text{C}$) <u>Sterilizzatore $> 82^{\circ}\text{C}$</u> <u>Controllo temperatura locale di lavorazione ($\leq +12^{\circ}\text{C}$)</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	
10	Prelievo da 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, ci può essere contaminazione per i prodotti stagionati in forme intere se l'ambiente di stoccaggio non è adeguatamente pulito.	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 modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
	C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Dichiarazioni di idoneità 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	

Azioni preventive al congelamento			
Alimento	Pericolo	Osservazioni	Misure preventive
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.

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 id
2. Accendere l'abbattitore Zanussi
3. Spostare le carni ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
4. Non sovra caricare la macchina
5. Monitorare: tempi e temperature
6. Richiedere il numero adeguato di etichette, verificarne la corrispondenza
7. Tenere le porte chiuse durante le lavorazioni
8. Predisporre i DPI

tempi temperature	
Min 120	- 15°
Min 270	- 35°

9. Applicare le etichette

11 Congelamento								
Classificazione								
N°	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?	N°	Fase
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione/ Deperimento del prodotto	Alta	Media	Eventuali anomalie nel ciclo di abbattimento possono non assicurare un adeguato congelamento a cuore del prodotto con compromissione dello stato di conservabilità del prodotto	Abbattimento rapido <u>Controllo tempi e temperature di congelamento</u> Carico controllato evitando sovraccarico	si	si	Ccp 4
	C: no							
	F: no							
3 Stoccaggio in cella congelamento								
	B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Il prodotto è confezionato e conservato a temperatura controllata.	Controllo temperatura cella (≤ -18° C). Taratura dispositivi di misurazione	no	si	Ccp 1
	C: no							
	F: no							

Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

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

La durabilità è data + 18 mesi dal confezionamento. Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo nella condizione che la durabilità prevista sia maggiore: a - 6° da consumare entro una settimana dalla consegna a - 12° da consumare entro un mese dalla consegna a - 18° da consumare entro 18 mesi dalla data di confezione.

Indicazioni per l'uso

Scongela a + 4° Da consumarsi previo scongelamento e previa cottura a cuore minimo 75° In prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

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 .