Denominazione	**Teste di filetto suino fresche o cong.**
Taglio	Teste di filetto suino sgrassate Vedi foto
Pezzatura	Media: 180 g circa
Ingredienti	Carne suina fresca
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: consistenza del prodotto fresco di buona qualità Colore: polpa rosso rosaceo, grasso bianco Odore: neutro, tipico di carne fresca di buona qualità
Parametri microbiologici minimi	Listeria mono: assente/25g Salmonella spp: assente/25g
Trasporto	Fresco Temperatura: nei limiti di legge
Imballo	Confezionamento: pacchi termoformati disposti su bancali.

Requisiti generali:
Il prodotto è conforme alle leggi italiane e comunitarie.
Il prodotto è esente da corpi estranei di qualsiasi natura ed entità.
Le attrezzature sono pulite, senza ruggine e integre in modo da garantire buone condizioni igieniche.
Il trasporto avviene con automezzi refrigerati che garantiscono una temperatura secondo quanto previsto dal D.Lgs 286/94 e dal D.P.R. 327/80.
La consegna della merce avviene nelle date e negli orari concordati.

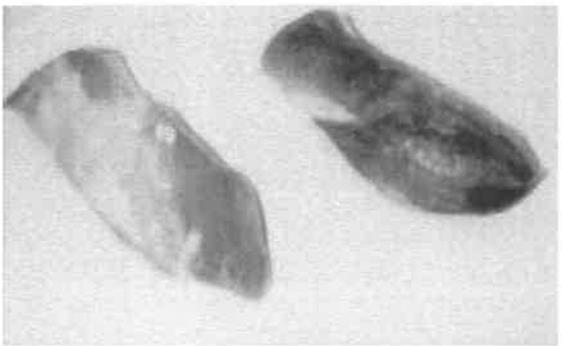


FOTO 1: testa di filetto suino fresco sgrassata