Anno 15 - numero 82 - Settembre 2018

ALIMENTARE

EGNERIA IMENTARE le carni

mbre 2018



RESPONSABILE iletti

Commerciale: ato - codato@ecod.it

Pastura - m.pastura@ecod.it !lli - Marina Caccialanza @ecod.it

Impaginazione: ampini - grafica@ecod.it

o della rivista non può essere riprodotto, salvo torizzazione.

sono responsabili delle opinioni espresse negli elle relative bibliografie.

:NTI 6 numeri 1 43,00 - Estero Euro 95,00 versamento sul CCP nº 59831271 iostale 1250760101600000059831271

a: Ecod sas Lognome Nome - Abbonamento Ingegneria

enti@ecod.it

dati completi per il recapito della rivista a tt@ecod.it prima di effettuare il pagamento. ento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno vale per i 6 numeri successivi.

ıs

one alla pubblicazione li Milano 19/07/2004. ne spa - sped. in A. P.- D.L. 353/2003 (conv. in L. I n. 46) art. I, comma I, DCB Varese

mo che siamo in possesso dei vostri dati azienensibili" e che questi vengono trattati nel pieno illa Legge 675/96 attraverso l'utilizzo di supporti e cartacei, con osservanza di ogni misura cautelacurezza e riservatezza dei dati, per la creazione e una mailing list da utilizzare per ciò che riguarda te l'invio della rivista. Per esercitare i diritti previsti ¿ n. 675/96, gli interessati potranno rivolgersi al le trattamento dati Luca Codato presso sede S. pna. SOMMARIO

- 6 NEWS
- MARKETING: Cina, nuove opportunità per l'export di carne suina
- 12 SICUREZZA ALIMENTARE: Metodiche innovative di tracciabilità per i prodotti carnei "monorazza"
- **EVENTI:** Salumi italiani: in positivo fatturato, produzione, consumi ed export
- **26** CASE HISTORY: Cristiano Creminelli Salumi di chiara ispirazione made in Italy prodotti in USA
- **28** LA PAROLA ALL'ESPERTO: Non buttare il prodotto alla scadenza. Potrebbe essere ancora commestibile!
- 34 CHIEDETELO A...
- 36 RELAZIONE SCIENTIFICA: Contaminazione da Campylobacter in polli da carne in macelli semi-industrializzati
- 39 TREND CARNI & SALUMI
- 42 AZIENDE E INFORMATICA
- 44 DIRITTO E LEGISLAZIONE: Paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento









