


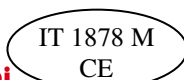
 <p><b>VicentiniCarni</b> Mettiamo al Centro la Qualità.</p>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
Edizione 02 del 24/02/14	Rev.01 del 10/06/2014	Pagina 1 di 2

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**Descrizione articolo**

**POSTERIORE BOVINO CON PANCIA**

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.  
 Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione contenuti nel sistema di qualità aziendale.

<b>Identificazione del prodotto</b>	
Stabilimento di produzione e marchi di identificazione	Via Palazzina, 510 INT 3 – Engazzà di Salizzole (VR)  
Denominazione di vendita	Carne bovina fresca in osso
Stato fisico e temperatura di conservazione	Refrigerato ( 0 / + 7° C )
Presentazione - confezionamento	In osso appeso a gancio protetto da stocchinetta ad uso alimentare
Modalità di utilizzo: Da parte dell'industria alimentare	Refrigerato
Categorie particolari di consumatori	//
Destinazione d'uso prevista	Utilizzatori professionali per il successivo taglio e confezionamento; Non destinato al consumatore finale
Destinazione commerciale	Mercato nazionale ed internazionale
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Mantenere refrigerato anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura compresa tra 0 e + 7° C
Categorie particolari di consumatori	Nessun gruppo specifico a rischio

**Etichettatura - Tracciabilità**

Sistemi per la tracciabilità	Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg CE 1760/2000 e disciplinare di etichettatura facoltativo IT075ET Allegato di tracciabilità al DDT
Sistemi per la tracciabilità	Ogni unità di spedizione è etichettata con l'etichetta di macellazione originaria
Etichetta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome e indirizzo operatore</li> <li>- Marchio di identificazione</li> <li>- N° bollo IT 1878/M CE</li> <li>- Categoria, Classifica, Stato di ingrasso</li> <li>- Codice a barre EAN13</li> <li>- Codice identificativo di macellazione</li> <li>- Descrizione categoria bovino</li> <li>- Paese di nascita</li> <li>- Paese di allevamento</li> <li>- Paese di macellazione / n° autorizzazione</li> <li>- Data di macellazione</li> <li>- N° Mipaaf IT075ET</li> <li>- Peso freddo</li> </ul>

**Caratteristiche del prodotto**

PH	pH: da 5.3 a 5.8. dopo 24h dalla macellazione	
Caratteristiche microbiologiche		
PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO
Carica batterica	<100.000 Ufc/g	Secondo criteri stabiliti da 2073/05 e succ modifiche
E. Coli	<10 Ufc/g	Secondo criteri stabiliti da 2073/05 e succ modifiche
E. Coli O157:H7	Assente in 25 grammi	Secondo criteri stabiliti da 2073/05 e succ modifiche
Listeria Monocytogenes	Secondo i limiti di legge	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Secondo criteri stabiliti da 2073/05 e succ modifiche