
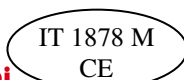


| | | |
|--|-----------------------|---------------|
|  | SCHEDA TECNICA | |
| Edizione 02 del 24/02/14 | Rev.01 del 10/06/2014 | Pagina 1 di 3 |

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| |
|-----------------------------|
| Descrizione articolo |
| CAMPANELLO O PESCE |

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.

| Identificazione del prodotto | |
|---|--|
| Stabilimento di produzione e marchi di identificazione | Via Palazzina, 510 INT 3 – Engazzà di Salizzole (VR)   |
| Denominazione di vendita (etichetta) | Carne bovina fresca sottovuoto |
| Stato fisico e temperatura di conservazione | Refrigerato (0/+ 4° C) |
| Data di scadenza / TMC | Data di scadenza : 45 giorni |
| Allergeni (direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) | Assenti |
| Ingredienti OGM (Reg CE 1829 e 1830/2003) | Assenti |
| Presentazione - confezionamento | Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (sacchetto termoretraibile) |
| Descrizione articolo | Taglio anatomico proveniente da mezzena bovino |
| Modalità di utilizzo: a. Da parte dell'industria alimentare b. Da parte del consumatore | Refrigerato, per l'ulteriore sezionamento da consumarsi previa accurata cottura |
| Destinazione d'uso | Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti |
| Destinato: a. all'esportazione b. al mercato locale | 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 + 4°C |

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 (pallet) è etichettata mediante codici a barre UUCC/EAN-128 identificanti il numero sequenziale di collo riconducibile al lotto Il numero di lotto è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche |
| Etichetta | <ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore - Marchio di identificazione - Logotipo dell'operatore - Descrizione e codice articolo - Temperatura di conservazione - Peso netto - Peso lordo - Data di produzione - Data di scadenza - Codice riferimento - Paese di nascita - Paese/i di allevamento - Paese e operatore di macellazione (codice) - Paese e operatore di sezionamento (codice) - Bar code - Riga trasversale azzurra per i tagli da animali < 24 mesi |
| | <p>Possibili informazioni facoltative in etichetta in base all'art. 13 del Reg CE 1760/2000 IT 075 ET</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Categoria , data di macellazione |
| Etichetta imballo | <ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore - Marchio identificativo - Logotipo dell'operatore - Descrizione e codice articolo - Temperatura di conservazione - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) - Peso lordo - Data di produzione - Data di scadenza |
| Etichetta logistica | <ul style="list-style-type: none"> - Cliente di destinazione - Codice e descrizione articolo - Logotipo dell'operatore Vicentini Carni - Bar code EAN 128 - Best before (gg/mm/aa) - Peso netto, Peso lordo, Tara |

Caratteristiche Organolettiche

| Caratteristica | Descrizione |
|-----------------------------|--|
| Aspetto esterno | Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio |
| Aspetto interno | Soda, elastica, tipica di muscoli freschi |
| Consistenza al taglio | Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse |
| Odore | Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli |
| Sapore | Tipico della carne ben cotta |
| PH | pH: da 5.3 a 5.8. dopo 24h dalla macellazione |
| Caratteristiche particolari | // |

Caratteristiche Microbiologiche

| PARAMETRO | VALORE LIMITE | |
|----------------------------------|---------------------|------------------------------|
| CBT (UFC/g) | 300.000 | Alla data di confezionamento |
| Escherichia Coli (UFC/g) | < 50 | |
| Staphilococcus aureus C+ (UFC/g) | < 50 | |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g | |
| E.Coli O157:H7 | Assente in 25 g | |
| Listeria Monocytogenes | NEI LIMITI DI LEGGE | |

Confezionamento

| | | |
|------------|--|--|
| CONFEZIONE | Tipo di confezione a contatto con l'alimento | Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera |
| IMBALLO | Tipologia di imballo | cartone |
| PALLET | Tipologia pallet / dimensioni | pallet |
| | Numero imballi per pallet Imballi per strato x n° strati = totale imballi | Pallet a riempimento massimo: 8 cartoni per 7 strati = 56 |