



STP-1603

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 02

Pagina 1 di 3

ANTERIORE CON PANCIA TAGLIO A 5 COSTE DI BOVINO ADULTO VITELLONE

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Anteriore con pancia taglio a 5 coste di Bovino adulto Vitellone
CODICE PRODOTTO:	IT1603
CODICE EAN 13:	2301603
CODICE EAN 128:	98069683016031
PESO:	dai 90 ai 140 Kg
TMC (termine minimo di conservazione):	///
CONFEZIONE:	Sfusa con stocchinetta idonea al contatto con gli alimenti
DESCRIZIONE:	Parte anteriore della carcassa che comprende i seguenti tagli: punta di petto, triangolo, reale, girello di spalla o fusello, copertina di spalla o aletta, fesone di spalla, geretto anteriore, muscolo di spalla o brione, pancia.
INGREDIENTI:	Carne di bovino adulto vitellone
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	Specificato nel dettaglio etichetta e nella nota informativa allegata al documento di trasporto
FROLLATURA DRY AGED:	Non soggetto a frollatura
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +7°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	<i>Rosso/rosa dato dalla combinazione del rosso rubino della parte magra della carne ed il bianco perlato della parete grassa</i>
ODORE:	<i>Tipico della carne fresca confezionata sottovuoto, priva di odori anomali o sgradevoli</i>
SAPORE:	<i>Dalla caratteristica tendenza dolce con spunti sapidi e note erbacee di fieno</i>
ASPETTO AL TAGLIO:	<i>Tipico del taglio, dalla damascatura sottile, specialmente nella parte superiore del coscio</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE		
CONTA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	$\leq 1 \times 10^7$		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	$\leq 1 \times 10^4$		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	$\leq 1 \times 10^3$		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	$\leq 1 \times 10^4$		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	P.A./100 cm ²	Assente	n = 5	c = 0

NOTE: n = numero di unità campionarie che costituiscono campione
c = numero di unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si trovano tra m e M
(*) = per prodotti con pH $\leq 4,4$ o Aw $\leq 0,92$ e i prodotti con pH $\leq 5,0$ e Aw $\leq 0,94$

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE
UMIDITÀ	g/100 g	76
AW		> 0,98
pH		5 - 7
CONTAMINANTI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	
ADDITIVI E CONSERVANTI	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	

CARATTERISTICHE FISICHE

METALLI: *conforme a quanto previsto dal limite interno*



STP-1603

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 02

Pagina 2 di 3

ANTERIORE CON PANCIA TAGLIO A 5 COSTE DI BOVINO ADULTO VITELLONE

ALLERGENI

secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento UE 1169/11 e ss.mm.ii.

SI	NO	ALLERGENE
	✓	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	✓	Uova e prodotti a base di uova
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	✓	Soia e prodotti a base di soia
	✓	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	✓	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
	✓	Sedano e prodotti a base di sedano
	✓	Senape e prodotti a base di senape
	✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale
	✓	Lupini e prodotti a base di lupini
	✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi

NOTE: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto, non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

DICHIARAZIONE O.G.M.: *Non sono usati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati*

RADIAZIONI IONIZZANTI: *Non sottoposto a trattamenti ionizzanti*

CONTAMINAZIONE RADIOLOGICA: *Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*

LOGISTICA

UNITÀ DI VENDITA:	Kilogrammo
PESO MEDIO PRODOTTO:	≈ 120,00 Kg
VASCETTA:	PEZZI 1
	PESO MEDIO ≈ 120,00 Kg
	TIPO Stocchinetta idoneo al contatto con gli alimenti
	TARA 0,065 ± 5 %
	DIMENSIONE (L X P X H) ///
	SMALTIMENTO: Stocchinetta: PS 6 – Raccolta della Plastica – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Cordetta: PP 5 – Raccolta della Plastica – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Pendaglio Cliente: PP 5 – Raccolta della Plastica – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Punto Banok: PA 6 – Raccolta della Plastica – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Etichetta: PAP 22 - Raccolta della Carta - Svotare l'imballaggio del suo contenuto, ridurre il volume del carta prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune
CARTONE:	PEZZI ///
	PESO MEDIO ///
	TIPO ///
	TARA ///
	DIMENSIONE (L X P X H) ///
	SMALTIMENTO: ///



STP-1603

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 02

Pagina 3 di 3

ANTERIORE CON PANCIA TAGLIO A 5 COSTE DI BOVINO ADULTO VITELLONE

BANCALE	COLLI PER STRATO	///
	STRATI PER PALLET	///
	COLLI PER PALLET	///
	PESO MEDIO PALLET	///
	TIPO	///
	TARA	///
	DIMENSIONE (L X P X H)	///
	SMALTIMENTO:	///

LOGISTICA

INDICAZIONI IN ETICHETTA:	Denominazione di vendita, origine (nato, allevato, macellato con n° bollo CE, sezionato con n° bollo CE), indicazione di conservazione, Bollo CE, Lotto di produzione, indicazione di consumo, produttore, Peso netto, autorizzazione Mipaaf (ove richiesto)
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1821 M
MODALITÀ D'USO	Prodotto da consumare pervia adeguata e completa cottura.
RICONOSCIMENTI:	Etichettatura volontaria Autorizzazione Mipaaf n° IT 043 ET Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n° IT19/0041
PERIODICITÀ D'ANALISI:	Come previsto dal piano analisi interno
PRODUTTORE:	Pantano Carni S.p.A. Via Solchiello, 20 35020 Arre (PD) Italia