

ARTICOLO

Lombetto di bovino adulto sottovuoto

Definizione e presentazione	Lombetto di bovino adulto sottovuoto	
Produttore	COLOMBEROTTO S.p.A. Via Montegrappa, 68/72 – Moriago della Battaglia (TV)	
Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria	IT 367 M CE	
Origine	NATO	Europa
	ALLEVATO	Europa
	MACELLATO	Italia
	SEZIONATO	Italia
Composizione-pezzatura	Confezione sottovuoto da 1.6 kg circa	
Temperatura di conservazione	<4 °C	
Shelf-life	40 giorni	
Caratteristiche sensoriali	COLORE	Rosso
	CONSISTENZA	Soda
	ODORE	Assenza odori anormali
Caratteristiche microbiologiche	Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE 852/2004 e CE 2073/2005 e s.m.i.	
Trasporto	Automezzi refrigerati	
Adesione disciplinare di etichettatura	IT 026 ET	
Allergeni	Assenti	
Additivi	Assenti	
Confezionamento	Imballo primario	Sacchetto termoretraibile idoneo al contatto alimentare ai sensi del Reg. CE 10/2011 e s.m.i.
	n° pezzi/confezione	4
	Imballo secondario	Cartone
	Dimensioni cartone	600x400x150 mm
	n° confezioni/cartone	8
	Peso cartone	12 kg circa
Etichetta ambientale	Tipologia Di Imballaggio	Sacchetto
	Codifica Da Decisione 129/97	O7
	Famiglia Materiale	Plastica
	Indicazioni Sulla Raccolta	Raccolta Differenziata
	Informazioni Complementari	Verifica le disposizioni del tuo comune



STP-21231

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/23
Emissione: 02
Revisione: 00
Pagina 1 di 3

LOMBATELLO BOVINO ADULTO - HANGER STEAK SOTTOVUOTO

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Lombatello Bovino Adulto - Hanger Steak Sottovuoto
CODICE PRODOTTO:	21231
CODICE EAN 13:	2497182
CODICE EAN 128:	9575022497182
PESO:	dai 0,80 ai 1,00 Kg
TMC (termine minimo di conservazione):	30 gg dalla data di confezionamento
CONFEZIONE:	Sottovuoto in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
DESCRIZIONE:	Parte del Muscolo del diaframma aderente alla colonna vertebrale, tolettato e confezionato Sottovuoto
INGREDIENTI:	Carne di Bovino Adulto
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	///
FROLLATURA DRY AGED:	Non soggetto a frollatura
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	Tipico delle frattaglie fresche
ODORE:	Tipico delle frattaglie fresche, priva di odori anomali o sgradevoli
SAPORE:	Tipico delle frattaglie fresche
ASPETTO AL TAGLIO:	Tipico del taglio, dalla damascatura sottile.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE		
CONTA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	≤ 1x10 ⁸		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	≤ 1x10 ⁶		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	≤ 5x10 ²		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	≤ 1x10 ⁴		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	UFC/g	≤ 1x10 ³	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 ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 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: 3,5 mm Fe / 4 mm non Fe / 4,5 mm AISI 304



STP-21231

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

LOMBATELLO BOVINO ADULTO - HANGER STEAK SOTTOVUOTO

Data: 04/01/23

Emissione: 02

Revisione: 00

Pagina 2 di 3

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 SO2 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:	≈ 1,00 Kg
VASCETTA:	PEZZI 2
	PESO MEDIO ≈ 2,00 Kg
	TIPO Sacchetto in materiale plastico idoneo con il contatto con alimenti
	TARA 0,01 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE (L X P X H) 600 x 400
	SMALTIMENTO: Sacco sottovuoto: Altro 7 – Raccolta della Plastica – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune
CARTONE:	PEZZI 10
	PESO MEDIO ≈ 20,00 Kg
	TIPO Cartone con reggetta
	TARA 1,08 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE (L X P X H) 600 x 400 x 180 mm
	SMALTIMENTO: Cartone: PAP 20 - Raccolta della Carta - Svotare l'imballaggio del suo contenuto, riduci il volume del cartone prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Reggetta: PP 5 - Raccolta della Plastica –Riduci il volume della reggia prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune



STP-21231

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/23
Emissione: 02
Revisione: 00
Pagina 3 di 3**LOMBATELLO BOVINO ADULTO - HANGER STEAK
SOTTOVUOTO**

BANCALE	COLLI PER STRATO	4
	STRATI PER PALLET	8
	COLLI PER PALLET	32
	PESO MEDIO PALLET	640 ± 10 %
	TIPO	H1
	TARA	18
	DIMENSIONE (L X P X H)	80 x 120 x 15 cm
	SMALTIMENTO:	Da rendere alla scrivente

LOGISTICA

INDICAZIONI IN ETICHETTA:	Denominazione di vendita, ingredienti, origine (nato, allevato, macellato con n° bollo CE, sezionato con n° bollo CE), valori nutrizionali (se richiesti dalla normativa), TMC o scadenza, indicazione di conservazione, Bollo CE, Lotto di produzione, indicazione di consumo, produttore, Peso netto, codice a barre, autorizzazione Mipaaf (ove richiesto)
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1821 M
MODALITÀ D'USO	Prodotto da consumare per via 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