



STP-NL1427

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 03

Pagina 1 di 3

CARRÈ SENZA RENE CON FILETTO DI VITELLO NL**PRODOTTO**

DENOMINAZIONE:	Carrè Senza Rene Con Filetto Di Vitello NL
CODICE PRODOTTO:	NL1427
CODICE EAN 13:	2301427
CODICE EAN 128:	98069683014273
PESO:	dai 25 ai 35 Kg
TMC (termine minimo di conservazione):	///
CONFEZIONE:	Sfusa con stocchinetta idonea al contatto con gli alimenti
DESCRIZIONE:	Taglio avente come base ossea le vertebre dorsali a partire dalla sesta, le porzioni prossimali delle costole, le vertebre lombari e sacrali e come componente carnosa i muscoli dorso-lombari superiori e inferiori e muscoli del fianchetto, private del rene
INGREDIENTI:	Carne di Vitello
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	Specificato nel dettaglio etichetta e nella nota informativa allegata al documento di trasporto – Macellato: Olanda
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	≤ 1x10 ⁷		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	≤ 1x10 ⁴		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	≤ 1x10 ³		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	≤ 1x10 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 ≤ 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)	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	
ADDITIVI E CONSERVANTI	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	

CARATTERISTICHE FISICHE

METALLI: *conforme a quanto previsto dal limite interno*



STP-NL1427

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 03

Pagina 2 di 3

CARRÈ SENZA RENE CON FILETTO DI VITELLO NL**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:	≈ 30,00 Kg
VASCHETTA:	PEZZI 1
	PESO MEDIO ≈ 30,00 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, riduci il volume della 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-NL1427

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/2023

Emissione: 01

Revisione: 03

Pagina 3 di 3

CARRÈ SENZA RENE CON FILETTO DI VITELLO NL

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 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