

	STP-SV808	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 1 di 3
	SCAMONE DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO		

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Scamone di bovino adulto Vitellone sottovuoto
CODICE PRODOTTO:	SV808
CODICE EAN 13:	2965356
CODICE EAN 128:	98069685008089
PESO:	dai 4,00 kg ai 5,00 kg
TMC (termine minimo di conservazione):	50 gg dalla produzione in confezioni integre
CONFEZIONE:	Sottovuoto
DESCRIZIONE:	Carne morbida e succosa derivante della coscia, dalla zona che si inserisce sul bacino e sul femore, è composto dal gluteo medio (<i>Gluteus medius</i>), dal gluteo superficiale (<i>Gluteus superficialis</i>), dal gluteo profondo (<i>Gluteus profundus</i>), dal gluteo accessorio (<i>Gluteus accessorius</i>) e una parte del tensore della fascia lata (<i>Tensor fasciae latae</i>); confezionato in sacchi sottovuoto.
INGREDIENTI:	Carne Di Bovino Adulto Vitellone
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	Specificato nel dettaglio etichetta
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:	<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:	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)	<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: 6 mm Fe / 8 mm non Fe / 10 mm AISI 304*

	STP-SV808	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 2 di 3
	SCAMONE DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO		

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:	≈ 5,00 Kg
VASCETTA:	PEZZI 1
	PESO MEDIO ≈ 5,00 Kg
	TIPO Sacco per sottovuoto idoneo al contatto con gli alimenti
	TARA 0,065 ± 5 %
	DIMENSIONE (L X P X H) 400 x 600 mm
	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
	Etichetta interna Tracciabilità: PP 5 - Raccolta della Plastica – Eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune
CARTONE:	PEZZI 4
	PESO MEDIO ≈ 20,00 Kg
	TIPO Cartone con reggetta
	TARA 1,046 Kg ± 8 %
	DIMENSIONE (L X P X H) 400 x 600 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-SV808	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 3 di 3
	SCAMONE DI BOVINO ADULTO VITELLONE 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 165 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 pervia adeguata e completa cottura. Può essere utilizzato per molte preparazioni tipiche delle carni di prima categoria, come bistecche, arrostiti, roastbeef, adatti alla cottura alla griglia, in padella o al forno, può essere utilizzato per il macinato di qualità.
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