

	STP-SV345	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 1 di 3
	MUSCOLO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO		

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Muscolo Posteriore Di Bovino Adulto Sottovuoto
CODICE PRODOTTO:	SV345
CODICE EAN 13:	2500345
CODICE EAN 128:	98069685003459
PESO:	dai 3,00 ai 4,00 Kg
TMC (termine minimo di conservazione):	40 gg dalla produzione in confezioni integre
CONFEZIONE:	Sottovuoto
DESCRIZIONE:	Taglio carneo ricco di tessuto connettivo, derivante dal disosso del geretto posteriore del Bovino Adulto, costituito da muscoli estensori e flessori delle dita del piede (l'estensore comune delle dita (Extensor digitorum longus), l'estensore del dito mediale (Extensor digitorum medius), l'estensore del dito laterale (Extensor digitorum lateralis), il flessore laterale delle dita (Flexor digitorum lateralis), il tibiale caudale (Tibialis caudalis), il flessore mediale delle dita (Flexor digitorum medialis), il tibiale craniale (Tibialis cranialis) e il flessore del piede (Flexor digitorum)); confezionato sottovuoto
INGREDIENTI:	Carne Di Bovino Adulto
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-SV345

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/23
Emissione: 00
Revisione: 03
Pagina 2 di 3

MUSCOLO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO 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:	≈ 3,50 Kg
VASCETTA:	PEZZI 1
	PESO MEDIO ≈ 3,50 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 6
	PESO MEDIO ≈ 21,00 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-SV345

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/23
Emissione: 00
Revisione: 03
Pagina 3 di 3

MUSCOLO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO

BANCALE	COLLI PER STRATO	4
	STRATI PER PALLET	8
	COLLI PER PALLET	32
	PESO MEDIO PALLET	670 ± 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. Ideale per la preparazione di carne in umido.
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