

| | | | |
|---|---|-------------------------|---|
|  | STP-SV803 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 1 di 3 |
| | CAMPANELLO DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO | | |

PRODOTTO

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE: | Campanello di bovino adulto Vitellone sottovuoto |
| CODICE PRODOTTO: | SV803 |
| CODICE EAN 13: | 2500803 |
| CODICE EAN 128: | 98069685008034 |
| PESO: | dai 3,00 ai 5,00 Kg |
| TMC (termine minimo di conservazione): | 50 gg dalla produzione in confezioni integre |
| CONFEZIONE: | Sacchetto sottovuoto idoneo al contatto con gli alimenti |
| DESCRIZIONE: | Taglio carneo ricco di tessuto connettivo, derivante dal disosso della zampa del Bovino Adulto costituito dal tendine di Achille, e dai muscoli che coprono la parte posteriore della tibia (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi); confezionato 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) | 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: 6 mm Fe / 8 mm non Fe / 10 mm AISI 304



STP-SV803

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAMPANELLO DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO

Data: 04/01/23

Emissione: 00

Revisione: 03

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 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: | ≈ 4,00 Kg |
| VASCETTA: | PEZZI 1 |
| | PESO MEDIO ≈ 4,00 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 |
| | 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 5 |
| | 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-SV803 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 3 di 3 |
| | CAMPANELLO 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 per via adeguata e completa cottura. Ideale per la preparazione di arrostiti e bistecche. Tagliare in fetta spesse almeno 5 mm e cucinare per almeno 10 minuti su una piastra rovente, avendo cura di girare al bisogno. |
| 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 |