



STP-SV805

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 04/01/23  
Emissione: 00  
Revisione: 03  
Pagina 1 di 3

# MAGATELLO DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO

## PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Magatello di bovino adulto Vitellone sottovuoto
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	SV805
<b>CODICE EAN 13:</b>	2500805
<b>CODICE EAN 128:</b>	98069685008058
<b>PESO:</b>	dai 3,00 ai 5,00 Kg
<b>TMC (termine minimo di conservazione):</b>	50 gg dalla produzione in confezioni integre
<b>CONFEZIONE:</b>	Sottovuoto
<b>DESCRIZIONE:</b>	Taglio carneo magro derivante dal disosso della coscia del bovino adulto vitellone, adiacente alla fesa e alla sottofesa, composto interamente dal muscolo semitendinoso (Semitendinosus); confezionato sottovuoto.
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne Di Bovino Adulto Vitellone
<b>ALTRE INDICAZIONI:</b>	Senza glutine – Senza Lattosio
<b>ORIGINE CARNE:</b>	Specificato nel dettaglio etichetta
<b>FROLLATURA DRY AGED:</b>	Non soggetto a frollatura
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:</b>	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +4°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE:</b>	<i>Rosso/rosa dato dalla combinazione del rosso rubino della parte magra della carne ed il bianco perlato della parete grassa</i>
<b>ODORE:</b>	<i>Tipico della carne fresca confezionata sottovuoto, priva di odori anomali o sgradevoli</i>
<b>SAPORE:</b>	<i>Dalla caratteristica tendenza dolce con spunti sapidi e note erbacee di fieno</i>
<b>ASPETTO AL TAGLIO:</b>	<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	$\leq 1 \times 10^7$		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	$\leq 1 \times 10^4$		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	$\leq 1 \times 10^3$		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	$\leq 1 \times 10^4$		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	UFC/g	$\leq 1 \times 10^3$	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  $\leq 4,4$  o Aw  $\leq 0,92$  e i prodotti con pH  $\leq 5,0$  e Aw  $\leq 0,94$

## 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-SV805

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# MAGATELLO 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 <sub>2</sub> 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

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	≈ 4,00 Kg
<b>VASCETTA:</b>	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
	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
<b>CARTONE:</b>	PEZZI 4
	PESO MEDIO ≈ 16,00 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-SV805	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 00 Revisione: 03 Pagina 3 di 3
	<b>MAGATELLO DI BOVINO ADULTO VITELLONE SOTTOVUOTO</b>		

<b>BANCALE</b>	COLLI PER STRATO	4
	STRATI PER PALLET	8
	COLLI PER PALLET	32
	PESO MEDIO PALLET	515 ± 10 %
	TIPO	H1
	TARA	18
	DIMENSIONE ( L X P X H )	80 x 120 x 165 cm
	SMALTIMENTO:	Da rendere alla scrivente

### LOGISTICA

<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	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)
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1821 M
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Prodotto da consumare pervia 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.
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Etichettatura volontaria Autorizzazione Mipaaf n° IT 043 ET Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n° IT19/0041
<b>PERIODICITÀ D'ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno
<b>PRODUTTORE:</b>	Pantano Carni S.p.A. Via Solchiello, 20 35020 Arre (PD) Italia