

| | | | |
|---|--|-------------------------|---|
|  | STP-21232 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Data: 04/01/2023 |
| | TESTICOLI DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO | | Emissione: 00 Revisione: 02 Pagina 1 di 3 |

PRODOTTO

| | |
|---|--|
| DENOMINAZIONE: | Testicoli di Bovino Adulto Sottovuoto |
| CODICE PRODOTTO: | 21232 |
| CODICE EAN 13: | 2221232 |
| CODICE EAN 128: | 98069682212328 |
| PESO: | dai 0,80 ai 1,20 Kg |
| TMC (termine minimo di conservazione): | 30 gg dalla data di confezionamento |
| CONFEZIONE: | Sottovuoto in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti |
| DESCRIZIONE: | Testicoli derivanti dalla macellazione di Bovini Adulti, confezionati Sottovuoto |
| INGREDIENTI: | Carne di bovino adulto |
| ALTRE INDICAZIONI: | Senza glutine – Senza Lattosio |
| ORIGINE CARNE: | /// |
| FROLLATURA DRY AGED: | Non soggetto a frollatura |
| CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE: | Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +3°C |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------------|--|
| COLORE: | <i>Marrone chiaro</i> |
| ODORE: | <i>Tipico della carne fresca, 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, sostenuta, non dura, leggermente cedente al tatto pressorio.</i> |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI: | UNITÀ MISURA | VALORE | | |
|---------------------------------|--------------|---------------------|-------|-------|
| CONTA MICROBICA TOTALE: | UFC/g | ≤ 1x10 ⁸ | | |
| ENTEROBACTERIACEAE: | UFC/g | ≤ 1x10 ⁶ | | |
| 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: 3,5 mm Fe / 4 mm non Fe / 4,5 mm AISI 304*

| | | | |
|---|--|-------------------------|---|
|  | STP-21232 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Data: 04/01/2023 Emissione: 00 Revisione: 02 Pagina 2 di 3 |
| | TESTICOLI DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO | | |

ALLERGENI

secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento UE 1169/11 e s.m.i.

| 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: | ≈ 1,00 Kg |
| VASCETTA: | PEZZI 5 |
| | PESO MEDIO ≈ 5,00 Kg |
| | TIPO Sacchetto in materiale plastico idoneo con il contatto con alimenti |
| | TARA 0,01 Kg ± 5 % |
| | DIMENSIONE (L X P X H) 600 x 400 |
| | 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 |
| CARTONE: | PEZZI 4 |
| | PESO MEDIO ≈ 20,00 Kg |
| | TIPO Cartone con reggetta |
| | TARA 1,08 Kg ± 5 % |
| | DIMENSIONE (L X P X H) 600 x 400 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-21232 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Data: 04/01/2023 |
| | TESTICOLI DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO | | Emissione: 00 Revisione: 02 Pagina 3 di 3 |

| | | |
|----------------|--------------------------|---------------------------|
| 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 15 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. |
| 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 |