


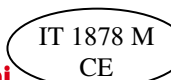
	SCHEDA TECNICA	
Edizione 02 del 24/02/14	Rev.01 del 10/06/2014	Pagina 1 di 3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Descrizione articolo
MUSCOLO DI SPALLA O BRIONE

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.
 Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione contenuti nel sistema di qualità aziendale.

Identificazione del prodotto

Stabilimento di produzione e marchi di identificazione	Via Palazzina, 510 INT 3 – Engazzà di Salizzole (VR)	 
Denominazione di vendita (etichetta)	Carne bovina fresca sottovuoto	
Stato fisico e temperatura di conservazione	Refrigerato (0/+ 4° C)	
Data di scadenza / TMC	Data di scadenza : 45 giorni	
Allergeni (direttiva CE 2003/89 del 10/11/03)	Assenti	
Ingredienti OGM (Reg CE 1829 e 1830/2003)	Assenti	
Presentazione - confezionamento	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (sacchetto termoretraibile)	
Descrizione articolo	Taglio anatomico proveniente da mezzena bovino	
Modalità di utilizzo: a. Da parte dell'industria alimentare b. Da parte del consumatore	Refrigerato, per l'ulteriore sezionamento da consumarsi previa accurata cottura	
Destinazione d'uso	Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti	
Destinato: a. all'esportazione b. al mercato locale	Mercato nazionale ed internazionale	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Mantenere refrigerato anche durante il trasporto e la distribuzione, a temperatura compresa tra 0 e + 4°C	

Etichettatura - Tracciabilità

Sistemi per la tracciabilità	Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg CE 1760/2000 e disciplinare di etichettatura facoltativo IT075ET Allegato di tracciabilità al DDT
Sistemi per la tracciabilità	Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre UUCC/EAN-128 identificanti il numero sequenziale di collo riconducibile al lotto Il numero di lotto è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche
Etichetta	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore - Marchio di identificazione - Logotipo dell'operatore - Descrizione e codice articolo - Temperatura di conservazione - Peso netto - Peso lordo - Data di produzione - Data di scadenza - Codice riferimento - Paese di nascita - Paese/i di allevamento - Paese e operatore di macellazione (codice) - Paese e operatore di sezionamento (codice) - Bar code - Riga trasversale azzurra per i tagli da animali < 24 mesi
	<p>Possibili informazioni facoltative in etichetta in base all'art. 13 del Reg CE 1760/2000 IT 075 ET</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Categoria , data di macellazione
Etichetta imballo	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore - Marchio identificativo - Logotipo dell'operatore - Descrizione e codice articolo - Temperatura di conservazione - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) - Peso lordo - Data di produzione - Data di scadenza
Etichetta logistica	<ul style="list-style-type: none"> - Cliente di destinazione - Codice e descrizione articolo - Logotipo dell'operatore Vicentini Carni - Bar code EAN 128 - Best before (gg/mm/aa) - Peso netto, Peso lordo, Tara

Caratteristiche Organolettiche

Caratteristica	Descrizione
Aspetto esterno	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio
Aspetto interno	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi
Consistenza al taglio	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse
Odore	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli
Sapore	Tipico della carne ben cotta
PH	pH: da 5.3 a 5.8. dopo 24h dalla macellazione
Caratteristiche particolari	//

Caratteristiche Microbiologiche

PARAMETRO	VALORE LIMITE	
CBT (UFC/g)	300.000	Alla data di confezionamento
Escherichia Coli (UFC/g)	< 50	
Staphilococcus aureus C+ (UFC/g)	< 50	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
E.Coli O157:H7	Assente in 25 g	
Listeria Monocytogenes	NEI LIMITI DI LEGGE	

Confezionamento

CONFEZIONE	Tipo di confezione a contatto con l'alimento	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera
IMBALLO	Tipologia di imballo	cartone
PALLET	Tipologia pallet / dimensioni	pallet
	Numero imballi per pallet Imballi per strato x n° strati = totale imballi	Pallet a riempimento massimo: 8 cartoni per 7 strati = 56