

	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	<b>BOVINO ADULTO BIOLOGICO ORIGINE ITALIA</b>	Scheda tecnica: aggiornamento 27.02.2023
		Pagina 1 di 2

<b>Codice e descrizione articolo</b>	04159 – POLPA SPALLA CF 5 KG BOVINO ADULTO BIOLOGICO	
<b>Descrizione prodotto</b>	Taglio ricavato dal disosso dell'anteriore bovino, lavorato in tranci o tagli da 5 kg circa, confezionati sottovuoto singolarmente in buste di plastica ad uso alimentare.	
<b>Certificazioni</b>	Prodotto Biologico, controllato e certificato da CCPB Srl, IT BIO 009 in base al REG (UE) 2018/848	
<b>Caratteristiche dell'animale</b>	Carne bovina ricavata da animali di origine Italiana cat. A o E, classifica R/O/P, stato di ingrassamento 1/2/3.	
	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Stabilimento di produzione	ITALIA – Carnimarche Srl IT 2937 S CE
<b>Confezionamento</b>	Tipologia	SOTTOVUOTO
<b>Imballaggio</b>	Primario	- Sacchetti in Polietilene Conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Unità	Peso confezione/pezzo 5 kg circa
	Secondario	Scatola a perdere 20 kg circa

<b>Stato fisico</b>	REFRIGERATO
<b>Temperatura/conservazione</b>	DA 0° A 4 °C
<b>Temp. Trasporto</b>	DA 0° A 4 °C
<b>SHELF LIFE</b>	30 gg alla temperatura di massimo 4°C dalla data di produzione
<b>Istruzioni d'uso</b>	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato nel rispetto delle temperature e dei tempi consigliati. Non forare la confezione. Consumare previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA
	Consistenza	COMPATTA
	Odore	TIPICO DELLA CARNE CRUDA

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022
	<b>BOVINO ADULTO BIOLOGICO ORIGINE ITALIA</b>	Scheda tecnica: aggiornamento 27.02.2023
		Pagina 2 di 2

<b>Caratteristiche Chimico microbiologiche</b>	Carica batterica totale	< 2.000.000 ufc/g
	Anaerobi s.r.	< 50 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Stafilococco coag. +	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
	Sostanze inibenti	Assenti
<b>Dichiarazione allergeni</b>	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
<b>OGM</b>	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM	

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP



**ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE**

Ed.: Febbraio 2015 Rev. 00

Fornitore: **CARNIMARCHE SRL**

Codice prodotto: **04159**

Descrizione prodotto: **POLPA SPALLA CF 5 KG BOV. ADULTO BIO NZ**

<b>Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE</b>		<b>Presente nel prodotto (ingrediente) *</b>	<b>Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)</b>
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	No	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	NO

Data compilazione: **27/02/2023**

**CARNIMARCHE SRL**  
Industria Lavorazione Carni Marchigie  
Via della Costituente, 65900 FERMO  
Cod. Fiscale e PIVA: 02550880427

Timbro e Firma: