



| | | |
|---|---|---|
|  | Scheda tecnica prodotto | Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022 |
| | BOVINO ADULTO BIOLOGICO ORIGINE ITALIA | Scheda tecnica: aggiornamento 26.02.2024 |
| | | Pagina 1 di 2 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Codice e descrizione articolo | 04146 – POLPA REALE CF 5/6 KG BOVINO ADULTO BIOLOGICO | |
| Descrizione prodotto | Taglio ricavato dal disosso dell'anteriore bovino, lavorato in tranci o tagli da 5/6 kg circa, confezionati sottovuoto singolarmente in buste di plastica ad uso alimentare. | |
| Certificazioni | Prodotto Biologico, controllato e certificato da CCPB Srl, IT BIO 009 in base al REG (UE) 2018/848 | |
| Caratteristiche dell'animale | Carne bovina ricavata da animali di origine Italiana di età inferiore ai 24 mesi, 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 IT E6N6P CE |
| Confezionamento | Tipologia | SOTTOVUOTO |
| Imballaggio | Primario | - Sacchetti in Polietilene Conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili |
| | Unità | Peso confezione/pezzo 5/6 kg circa |
| | Secondario | Scatola a perdere 5/6 kg circa (1 confezione per cartone) |

| | |
|----------------------------------|--|
| Stato fisico | REFRIGERATO |
| Temperatura/conservazione | DA 0° A 4 °C |
| Temp. Trasporto | DA 0° A 4 °C |
| SHELF LIFE | 30 gg alla temperatura di massimo 4°C dalla data di produzione |
| Istruzioni d'uso | 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. |

| | | |
|---------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| Caratteristiche organolettiche | Aspetto | COLORE TIPICO DELLA CARNE CRUDA |
| | Consistenza | COMPATTA |
| | Odore | TIPICO DELLA CARNE CRUDA |

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Emessa da: | Verificata ed Approvata |
| Responsabile Controllo Qualità | Responsabile HACCP |

| | | |
|---|---|---|
|  | Scheda tecnica prodotto | Manuale: Revisione 3 – 02.05.2022 |
| | BOVINO ADULTO BIOLOGICO ORIGINE ITALIA | Scheda tecnica: aggiornamento 26.02.2024 |
| | | Pagina 2 di 2 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| Caratteristiche Chimico microbiologiche <small>(*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo produttivo. Sono perciò garantiti franco partenza dallo stabilimento Carnimarche, per merce confezionata, etichettata ed imballata secondo normativa di legge</small> | 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 |
| Dichiarazione allergeni | Allergeni presenti direttamente nel prodotto | Nessuno |
| OGM | 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 | |

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Emessa da: | Verificata ed Approvata |
| Responsabile Controllo Qualità | Responsabile HACCP |

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: CARNIMARCHE SRL

Denominazione prodotto: 04146 - POLPA REALE CF 5 KG BOVINO ADULTO BIOLOGICO NAZ

| Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE | | Presente nel prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
|---|---|---------------------------------------|---|
| 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 ₂ 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 |

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 13/09/2023

CARNIMARCHE SRL
 TIMBRO E FIRMA:
 Industria Lattorazione Oasi Marchigiane
 Via della Costituzione, 1
 63000 FERMO
 Cod. Fiscale e P.IVA: 02550880427