

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>Scheda tecnica prodotto</b>                               | Manuale:<br>Revisione 3 – 02.05.2022        |
|   | <b>04146 – POLPA REALE CF 5 KG<br/>BOVINO ADULTO BIO NAZ</b> | Scheda tecnica:<br>aggiornamento 11.07.2025 |
|   |  | Pagina 1 di 2                               |

|                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| <b>Codice e descrizione articolo</b> | 04146 – POLPA REALE 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 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  |
| <b>Confezionamento</b>               | Stabilimento di produzione   | ITALIA IT 2937/S CE   |
| <b>Imballaggio</b>                   | Tipologia  | SOTTOVUOTO  |
|                                      | Primario   | - Sacchetti in Polietilene<br>Conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili |
|                                      | Unità  | Peso confezione/pezzo 5 kg circa  |
|                                      | Secondario   | Scatola a perdere 10 kg circa<br>(2 confezioni per cartone)                               |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <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:<br>Revisione 3 – 02.05.2022        |
|   | <b>04146 – POLPA REALE CF 5 KG<br/>BOVINO ADULTO BIO NAZ</b> | Scheda tecnica:<br>aggiornamento 11.07.2025 |
|   |  | Pagina 2 di 2                               |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Caratteristiche Chimico microbiologiche</b><br><br><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> | Germi mesofili aerobi   | < 1.000.000 ufc/g<br>(Accettabili valori tra $10^6 < x < 10^7$ )  |
|  | Anaerobi s.r.   | < 100 ufc/g   |
|  | Escherichia coli  | < 100 ufc/g   |
|  | Stafilococco coag. +  | < 100 ufc/g   |
|  | Salmonella spp  | Non rilevabile su 25 g  |
|  | Listeria monocytogenes  | < 1000 ufc/g  |
| <b>Contaminanti</b>  | Sostanze inibenti   | Assenti   |
|  | Dichiarazione Radiazioni ionizzanti   | Il prodotto non viene trattato con Radiazioni ionizzanti.<br>Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 |
| <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             |