

 SOLO BUONA CARNE		 IT BIO 023 Operatore controllato QI0016B		SCHEMA TECNICA				SGQ Mod. STP Rev.0 del 28/08/2026					
				Codice Prodotto	Descrizione Prodotto								
				SB0067-BIO	SPALLA BOVINO ADULTO SV BIO								
Prodotto		SPALLA BOVINO ADULTO SV BIO					Numero Operatore		IT BIO 023				
Sezionamento e confezionamento		IL SOLE srl					Approval Number		IT U6981 UE				
Materie prime		Carne di Bovino Adulto da Agricoltura Biologica, età alla macellazione inferiore ai 24 mesi.											
Origine Materie prime		Gli animali non sono alimentati dalla nascita con prodotti derivati da organismi geneticamente modificati. Tutta la filiera è di produzione BIOLOGICA controllata da parte di enti di Certificazione. Origine Carne: Italia											
Etichettatura		Conforme al Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti											
Trasporto		Automezzo refrigerato con controllo della temperatura. Temperatura massima durante il trasporto +4°C											
Temperatura di conservazione		0-4°C		Metodo di congelamento		-		Prodotto a peso		Variabile			
ANALISI BATTERIOLOGICHE													
Carica microbica massima accettata - UFC/g													
Carica Batterica Totale a 30°C					<1 x 10^6					GMO e/o derivati da GMO		Assenti	
Stafilococco Coagulasi Positivi					< 1 x 10^2					Shelf Life Prodotto (gg)		30	
E.coli B Glucuronidasi positivi					< 1 x 10^2								
Salmonella spp					Non rilevabile in 25 g								
Listeria monocytogenes					*In caso di presenza è accettata entro i limiti definiti dal Reg.UE 2073/2005 Non rilevabile in 25 g								
Modulo di dichiarazione Allergeni													
Conforme al Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti													
Allergene										Presenza nel prodotto		Possibile contaminazione	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati										NO		NO	
Crosta e prodotti a base di crosta e										NO		NO	
Uova e Prodotti a base di uova										NO		NO	
Pesce e prodotti a base di pesce										NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi										NO		NO	
Soia e Prodotti a base di soia										NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)										NO		NO	
Frutta a guscio e prodotti derivati										NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano										NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape										NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo										NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti										NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino										NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco										NO		NO	
Caratteristiche Fisico-Organolettiche													
Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio. Odore tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli													
Istruzioni per il consumo													
Prodotto sottovuoto fresco, non forare la confezione. Conservare tra 0°C e +4°C. Consumare previa cottura.													
Destinazione d'uso													
Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne.													
LOGISTICA		Tara g	Netto g	Lordo g	Lung. mm	Largh. mm	Altezza mm						
Confezione	Pz/Cart.	15	5.000	5.015	400	600	155						
Cartone	4	500	20.000	20.515	400	600	155						
Imballo primario		Sacchetti sottovuoto in polietilene - OTHER 7											
Imballo secondario		Cartone Ondulato - PAP 20											
Pallettizzazione		N°imballi x strato		4	N° strati x bancala			10	Tot. Imballi		40		
Approvata da: R.A.Q. - il 28/08/2026													



SOLO BUONA CARNE

Spett.le
CAMST Group
Via B. Tosarelli, 318
Castenaso (BO)

Piacenza 30.09.2026

Oggetto: dichiarazione per la gara del Comune di Bologna per tagli di vitellone freschi Biologici.

Con la presente, si dichiara che tutti gli animali utilizzati per la fornitura in oggetto, sono stati allevati entro km 150 dal comune di Bologna.

Cordiali saluti

Il Sole srl
Fiorani Daniele

Il Sole s.r.l.

via Cherchi Grazia, località Montale, 29122 Piacenza
Tel. +39 0523 575411 – Fax. +39 0523 575451 – E-mail info@ilsolesrl.com
Cod. Fis. E P.IVA 04300520964

