

				SGQ Mod. STP Rev.0 del 28/08/2026							
		Codice Prodotto		Descrizione Prodotto							
		SB0057-BIO		REALE BOVINO ADULTO SV BIO							
Prodotto		REALE 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											
Stafilococco Coagulasi Positivi < 1 x 10^2											
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											
Crostacei e prodotti a base di crostacei 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 bancale			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

