	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST   Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne</b>	<b>ST-00-16-F-02-53405-01</b>
Scheda prodotto: Polpette di soia 30g - 5Kg		Revisione 07 del 24/05/2019 Pag. 1 di 2

**SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE // PRODUCT SPECIFICATION**


Codice articolo INALCA // Code Article Inalca // Inalca item code	Descrizione articolo // Description de l'article // Item Description	Codice EAN // Code EAN // EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom code
<b>53405</b>	Polpette di carne bovina surgelate con proteine di soia. Boulettes de bœuf surgelées avec protéines de soja. Deep frozen meat balls with soya proteins	<b>8008203801495</b>	<b>16025010</b>

**PRODOTTO – PRODUIT - PRODUCT**

Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	INALCA SPA - Via per Spilamberto, 30/C – Castelvetro (MO) Italia CE IT 132 M
Denominazione di vendita // Dénomination de vente // Trade name	Polpetta Surg. 30g x 5Kg con soia 55/45
Denominazione legale // Dénomination légal // Legal name	Preparazione di carne // Préparation de viande // Meat preparation
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Surgelazione Hachage – Addition d'ingrédients – Mélange-Moulage – Surgélation Mincing – Ingredients adding – Mixing - Forming – Freezing
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Physical state - Storage Temperature	Surgelato a -18°C // Surgelé à -18°C // Frozen at -18°C
Data di scadenza o TMC // DLC ou DLUO // Use by date or Best before	12 mesi // mois // months
Presentazione confezionamento // Présentation – conditionnement // Presentation – packaging	Sacchetti in cartoni // Sachets en cartons // Bags in boxes
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	Carne di bovino 55%, proteine di SOIA reidratate 16%, farina di SOIA reidratata 11,2%, albume d'UOVO, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di alcol, sale, amido modificato di mais, aroma), acqua, fibra e amido di pisello, sale, cipolla in polvere, saccarosio, destrosio, aroma naturale (contiene FRUMENTO), aglio in polvere. Viande de bœuf 55%, protéines de SOJA réhydratée 16%, farine de SOJA réhydratée 11,2%, blanc d'OEUF, chapelure (farine de BLE' tendre type 0, eau, levure de bière, sel), ketchup (eau, double concentré de tomate, sucre, vinaigre d'alcool, sel, amidon de maïs modifié, arômes), eau, fibre et amidon de petit pois, sel, oignon en poudre, saccharose, dextrose, arôme naturel (contient BLE'), ail en poudre. Beef meat 55%, rehydrated SOYA protein 16%, rehydrated SOYA meal 11,2%, EGG white, breadcrumbs (soft WHEAT flour 0 type, water, brewer's yeast, salt), ketchup (water, double tomato concentrate, sugar, alcohol vinegar, salt, modified corn starch, flavoring), water, pea fiber and starch, salt, onion powder, sucrose, dextrose, natural flavor (contains WHEAT), garlic powder.
Origine Carne // Viande Origine // Meat Origin	EU 28 + CH + RSM
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Soia, glutine, uovo Soja, gluten, oeuf Soy, gluten, egg
OGM** // GMO**	Assenti // Absents // Absent
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Conditions de conservation et/ou d'utilisation // Storage conditions and/or conditions of use	Da conservare a -18°C. Prodotto da consumarsi previa cottura completa. Cuocere il prodotto ancora surgelato. // A conserver à -18°C. A consommer après complète cuisson. Cuire le produit surgelé. // To be stored at -18°C. Cook thoroughly before eating. Cook the frozen product.
Etichetta // Etiquette // Label	ST-00-16-F-07-53405-02

- Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / \*Allergeni: allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / \*\*OGM: secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003.
- Viande: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001, / \*Allergènes: allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / \*\*OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003.
- Meat: the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / \*Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / \*\*GMO: by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003.

Rev.	Natura Modifiche
07	esplicitato allergene "GLUTINE con "FRUMENTO"
<b>Preparazione</b>	<b>Approvazione</b>
Maffei Clara	Spezzani Giuseppe
<b>Distribuzione</b>	<b>Distribuzione</b>
Maffei Clara	Maffei Clara

	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST   Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne</b>	<b>ST-00-16-F-02-53405-01</b>
		Revisione 07 del 24/05/2019 Pag. 2 di 2

<b>IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE' DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT</b>					
Tipo Type Type	Dimensioni Dimensions mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contenu : nombre et descr. Contents: numb. and descr.	Disposizione // Disposition
Sacchetto // Sachtet // Bag	390x255xh.110	160-170	5 Kg	//	//
Cartone // Carton // Box	400x265xh.130	160-170	5 Kg	n. 1 sacchetto // sachtet // bag	//
Pallet // palette	800x1200xh.1850	19300	585 Kg	n. 117 cartoni // cartons // boxes	9 cartoni/cartons/ boxes x 13 strati/ couches/ layers

<b>CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS</b>				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules	Riferimento Référence Referral
Forma // Forme // Shape		Sferica // Sphérique // Spherical	//	//
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	Ø 35-41	//	//
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	30 ±1	//	//
Colore // Couleur // Colour		Rosso // Rouge // Red	Assenza colori anomali Absence couleurs anormales No abnormal colours	//
Odore // Odeur // Smell		Tipico della carne fresca Typique de la viande fraîche Typical of fresh meat	Assenza odori anomali Absence odeurs anormaux No abnormal smells	//

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE // CARACTERISTIQUES CHIMIQUES // CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Valore energetico // Valeur énergétique // Energy value	kJ-kcal	936 225	//
Grassi // Graisses // Fat	%	16	//
Acidi Grassi Saturi // Acides Gras Saturés // Saturates	%	7,8	Linee Guida CE 2012 “tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta” // Lignes Guide CE 2012 “tolérances pour les valeurs nutritionnelles indiqués en étiquette” // Guide Lines EC 2012 “tolerances for nutrient values declared on a label”
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate	%	5,7	
Zuccheri // Sucres // Sugars	%	1,9	
Proteine // Protéines // Protein	%	15	
Sale // Sel // Salt	%	1,10	

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento//Référence//Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤ 5 x 10 <sup>6</sup>	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	≤ 5 x 10 <sup>3</sup>	Reg 2073/2005 e modifiche // et suit // and mod.
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤ 1 x 10 <sup>3</sup>	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Reg 2073/2005 e modifiche // et suit // and mod.
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	O.M. dicembre 93/ O.M. décembre 93/ O.M. December 93
Escherichia coli O157:H7	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control