


INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-17-00-00-31864-01
Scheda Prodotto: OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO		Revisione 01 del 06/08/2019 Pag. 1 di 4

SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT
versione professionale // professional version // version professionnelle

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN EAN CODE // CODE EAN	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
31864	OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO <i>Frozen veal foreshank sliced Jarret de veau V 180/200 gr. congele</i>	//	0202




Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC identification number of the slaughtering establishment. // Les viandes sont d'animaux reconnus aptes à la consommation selon les lois sanitaires en vigueur, avec le numéro d'agrément sanitaire CE de l'abattoir.


Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale. Ogni taglio anatomico viene ispezionato durante la lavorazione per evidenziare e rimuovere le difettosità visibili (es. lesioni, contaminazioni, corpi estranei).

In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System. Each cut is checked during work operations to verify and remove visible defects (e.g. injury, contamination, foreign objects).


Les viandes utilisées sont soumises, au-delà des vérifications prévues dans le système d'autocontrôle d'entreprise, aux contrôles en phase d'acceptations et/ou de procès contenus dans le système qualité d'entreprise. Chaque coupe est vérifiée pendant le travail opérations de vérifier et de supprimer défauts visibles (par exemple, des blessures, la contamination, des objets étrangers)

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT		
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	✦ INALCA SPA Strada Chiaviche 36/A - Pegognaga (MN) ✦ INALCA SPA via Spilamberto 30/C – Castelvetro di Modena (MO)	 
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade name // Dénomination de vente</i>	OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO Frozen veal foreshank sliced Jarret de veau V 180/200 gr. congele	
DENOMINAZIONE LEGALE <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // Fresh meat // Viande fraîche	
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Congelato // Frozen // Congelé (< -18 °C)	
DATA DI SCADENZA / TMC <i>Use by / Best before end // DLC ou DLUO</i>	Da consumarsi preferibilmente entro: 3 anno // Best before end 3 year // DLUO: 3 année	
ALLERGENI//Allergens // Allergènes (Reg. CE 1169/2011)	Assenti // Absent // Absents	
INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003) <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 & 1830/2003) // Ingrédients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // Absent // Absents	
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation – packaging // Presentation – confectionnement</i>	Prodotto sfuso protetto in sacchetto. <i>Unpacked product in bag // Produit au détail en sachet</i>	
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>Item description // Description de l'article</i>	Taglio anatomico proveniente dal quarto anteriore bovino <i>Cut derived from forequarter // Taille anatomique provenant de la partie antérieur</i>	
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example Image d'exemple du produit</i>		
CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//	

Rev.	Natura Modifiche		
01	Inserimento immagine.		
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
De Lucia Marzia		Salieri Francesco	De Lucia Marzia


<p>INALCA S.p.A.</p> 	<p>Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</p>	<p>ST-00-17-00-00-31864-01</p>
<p>Scheda Prodotto: OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO</p>		<p>Revisione 01 del 06/08/2019 Pag. 2 di 4</p>

<p>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTAGE – TRACABILITE'</p>	
<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000; Reg. CE 1169/2011 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000; Reg CE 1169/2011 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000; Reg CE 1169/2011</i> - Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de tracabilité</i>
<p>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' Traceability systems Système de traçabilité</p>	<p>Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre UCC/EAN-128 identificanti il Serial Shipping Container Code (SSCC), "numero sequenziale di collo". L'SSCC è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche. <i>Every despatch unit (pallet) is labelled with an UCC/EAN-128 barcode that identifies the Serial Shipping Container Code (SSCC). The SSCC is a standard identification number used for the unambiguous identification of logistic units // Chaque unités de livraison (palette) est étiquetté avec code UCC/EAN-128 qui identifient le Serial Shipping Container Code (SSCC), "numéro séquentiel de colis". L'SSCC est un numéro d'identification standard utilisé pour l'identification univoque d'unités logistiques</i></p>
<p>ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label Etiquette confection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur</i> : - Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</i>: - Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto // <i>Net weight // Poids net</i> - Da consumarsi preferibilmente entro // <i>Best Before end // DLUO</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese/i di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i> - Bar code // <i>Bar code // Bar code</i> <p>Possibilità di <u>informazioni facoltative</u> in etichetta in base all'art. 13 del Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAFT IT 001 ET): ✧ Tipo genetico, categoria, età, data macellazione, allevamento di ingrasso, sesso. <i>Possibility of additional information on label based on art. n° 13 of EC Reg. 1760/2000 (aut. MIPAAFT IT 001 ET):</i> ✧ Race (genetic type), category, age, slaughtering date, fattening farm, sex. <i>Possibilité d'information additionnelle dans l'étiquette basée sur l'art.13 de Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAFT IT 001 ET):</i> Race (type génétique), catégorie, âge, la date d'abattage, élevage, sexe.</p>
<p>ETICHETTA IMBALLO Packaging label // Etiquette emballage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Poducer name and address // Nom et adresse opérateur</i> - Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</i> - Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // <i>Net weight (addition of single net weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Da consumarsi preferibilmente entro // <i>Best Before end // DLUO - A consommer de preference avant le</i>
<p>ETICHETTA LOGISTICA PICKING Picking logistic label // Etiquette logistique picking</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)</i> - Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i> - Logotipo dell'operatore INALCA // <i>Producer logo // Logotype de l'opérateur</i> - Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i> - Best Before (aa/gg/mm) - Peso Netto, Peso Lordo, Tara // <i>Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare</i>

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-17-00-00-31864-01
Scheda Prodotto: OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO		Revisione 01 del 06/08/2019 Pag. 3 di 4

3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	CE
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	CE
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Italia // Italy // Italie IT 253 M CE
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132 M CE- IT 253 M CE
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	V
CONFORMAZIONE (S, E, U, R, O, P) <i>Conformation (S, E, U, R, O, P) // Conformation (S, E, U, R, O, P)</i>	//
STATO INGRASSAMENTO (1-5) // <i>Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</i>	//
TIPO GENETICO // <i>Race // Race</i>	//
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) // <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage (mois)</i>	< 8 mesi // months // mois
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT			
Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caractéristiques chimiques			
PARAMETRO <i>Parameter // Modèles</i>	U.M.	VALORE MEDIO <i>Average value // Valere moyenne</i>	TOLLERANZA <i>Tolerance // Tolérance</i>
ACQUA <i>Water // Eau</i>	% tq	76,9	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	20,7	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	1,0	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	//	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // <i>Other // Autres</i>	% tq	//	//
<i>Chimiche: * TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE ed.1997</i> <i>Chemical Data*: National Institute of Nutrition // Produit chimique : * Données prises de l' Institut National de la Nutrition</i>			
Organolettiche // Organoleptic // Organoleptiques			
CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE // DESCRIPTION // DESCRIPTION		
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect // Aspect extérieur</i>	Colore rosato tipico della carne cruda <i>Light pink colour, typical of raw meat</i> <i>Couleur rosé, typique de la viande crue</i>		
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect // Aspect intérieur</i>	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi <i>Firm flesh, elastic, typical of fresh muscles</i> <i>Viande fermes, élastique, typique des muscles frais</i>		
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting // Consistance à la coupe</i>	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse <i>No tendinous parts</i> <i>Absence des parties tendineuses</i>		
ODORE <i>Odour // Odeur</i>	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli <i>Pleasant, typical of well-preserved meat, no unpleasant smells</i> <i>Agréable, typique de la viande parfaitement conservé</i>		
SAPORE <i>Taste // Saveur</i>	Tipico della carne ben cotta <i>Typical of cooked meat</i> <i>Typique de la viande cuite</i>		
pH	//		
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//		

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-17-00-00-31864-01
Scheda Prodotto: OSSOBUCO*VITELLO*ANT.PORZ.CONGELATO		Revisione 01 del 06/08/2019 Pag. 4 di 4

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caractéristiques microbiologiques
 Il criterio si applica ai prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità//The principle is applied to products put on the market during their shelf-life (preservable period)//Le critère s'applique aux produits introduits sur le marché pendant leur durée de conservation.

PARAMETRO PARAMETER // MODELE	VALORE VALUE // VALUE	RIF. NORMATIVO LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC/g)	≤ 1 x 10 ⁶	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
Enterobatteriacee (UFC/g)	≤ 5 x 10 ³	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
Escherichia coli (UFC/g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
Staphylococcus aureus C* (UFC /g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE /Absent/ Absent	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
E. coli O157:H7 (P/A/25g)	ASSENTE /Absent/ Absent	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise
Listeria monocytogenes (UFC/g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'entreprise

5. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT

CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO Packaging in contact with food	Imballaggio primario: Sacchetto in polietilene interfogliato Packaging primary: Polyethylene bag Emballage primaire: Sachet en polyéthylène
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection	//
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection	≈ 0,200
	TARA CONFEZIONE (g) Packaging tare (g) // Tare confection (g)	//
IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE	TIPOLOGIA IMBALLO Packing Type // Tipe d'emballage	Cartone // Carton // Carton
	DIMENSIONI (L x l x h) Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)	558 x 358 x 164 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)	≈ 15/16
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO Number of packaging for packing // Nombre de conditionnement pour l'emballage	1
	TARA IMBALLO (Kg) Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)	0,826 ± 5%
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI Type of pallet size (Kg) // Type de palette / dimentions	Pallet // palette •A rendere – A perdere // To render – To lose // À rendre – To perdre •Plastica – Legno // Plastic – Wood // Plastique – Bois Tara // Tare // Ivraie: 3 – 25 kg
	PESO NETTO PALLET (Kg) Pallet net weight (Kg) // Poids net pallet (Kg)	≈ 558
	NUMERO IMBALLI PER PALLET [imballi per strato x n° strati] = Tot. Imballi Number of packings per pallet (packings per layer x n° of layers) // Numero emballage pour pallet	Pallet a riempimento massimo: 4 cartoni / 9 strati = 36 cartoni Full pallet: 4 cartons / 9 layers = 36 cartons Palette complete: 4 cartons / 9 couches = 36 cartons