



**Scheda tecnica**  
**Filetto Intero Vitello SV**  
**Cod. 664**

Cod.: Scheda Tecnica Filetto  
Intero Vitello SV.doc  
Pag. 1 di 5  
Data revisione: 08/10/2019

<b>Denominazione prodotto:</b>	Filetto Intero Vitello SV
<b>Codice prodotto</b>	664
<b>Stabilimento</b>	Via Gardesana 27, 37010, Pastrengo VR
<b>Produttore</b>	Olivieri S.p.A.
<b>Approval Number</b>	IT1397M

**Specifiche animali vivi**

Il produttore/fornitore sotto la propria responsabilità dichiara che gli animali vivi utilizzati per la produzione del prodotto sopra riportato rispettano i seguenti requisiti:

1. sono nati e allevati, macellati in Italia
2. sezionati in Italia
3. sono stati utilizzati soli farmaci veterinari riconosciuti e registrati per i trattamenti di profilassi e terapia in conformità alle norme vigenti.
4. che i mangimi, nuclei e gli integratori impiegati per l'alimentazione provengono da mangimifici qualificati.
5. rispettano la direttiva 98/58/CE e relativo D.L. del 26 marzo 2001 N° 146 sulla protezione e benessere degli animali in allevamento e successive modifiche.
6. corretta registrazione dei farmaci impiegati mantenendo corrispondenza fra farmaci somministrati, rispetto dei tempi di sospensione.

**Caratteristiche organolettiche fisico – chimiche**

<b>Colore - aspetto</b>	Caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi.
<b>Odore</b>	Tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici
<b>Sapore</b>	Caratteristico di carne di bovino

**Processo produttivo**

<b>Tempo max da macellazione alla lavorazione</b>	6 giorni
---	----------

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda tecnica**  
**Filetto Intero Vitello SV**  
**Cod. 664**

Cod.: Scheda Tecnica Filetto  
Intero Vitello SV.doc  
Pag. 2 di 5  
Data revisione: 08/10/2019

**Valori Microbiologici alla consegna**

Carica batterica totale	< 500.000 ufc/g
Enterobatteri	< 5.000 ufc/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocitogenes	< 110 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +	< 1.000 ufc/g
Escherichia coli	< 1.000 ufc/g

**Valori Chimici**

Cloranfenicolo, metaboliti dei nitrofuranci	Assenti
Metalli pesanti, PCB totali	Limite di legge
Inibenti	Assenti
Amprolium	Assenti (limiti di rilevabilità strumentale)
Narasin, nicarbazina	Limiti di legge
Beta lattamici, enrofloxacin, flumequina, sulfamidici, tetracicline	Limiti di legge

**Confezionamento e imballo**

Presentazione	Cartone contenente confezioni in materiale plastico chiuse saldate singolarmente
Tipo di confezione a contatto con l'alimento	Sacchetto multistrato per alimenti sottovuoto a contatto.
Tipo di imballaggio	Cartone cm 600X400X105
N. pezzi per confezione	1
Peso netto singolo pezzo/confezione	0,70-1,00 kg
N. confezioni per imballo	8
Peso imballo	0,720 Kg +/-10%
N. imballi per pallet	60 (4 cartoni per 15 strati)
Tipo pallet	Pallet a perdere plastica 80 x 120
TMC	45 giorni
Codice EAN	98000000006649

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda tecnica**  
**Filetto Intero Vitello SV**  
**Cod. 664**

Cod.: Scheda Tecnica Filetto  
Intero Vitello SV.doc  
Pag. 3 di 5  
Data revisione: 08/10/2019

**Temperature di conservazione**

Temperatura di trasporto	0° + 4°C
Temperatura di ricevimento	0° + 4°C
Temperatura di magazzinaggio	0° + 4°C

**Etichettatura Pezzo**

Su ogni pezzo viene riportato: lotto e partita di tracciabilità, denominazione del prodotto, bollo CE di identificazione dello stabilimento, ragione sociale ed indirizzo dello stabilimento, origine stato (nato, allevato, macellato e sezionato), categoria animale, sesso, numero pezzi singola pesata, peso netto, tara, data confezionamento, data limite di consumo, temperatura di conservazione, modalità di conservazione, barcode interni, barcode EAN13 e barcode EAN128 (campo 01, campo 3103, campo 17, campo 10), riferimento autorizzazione ministeriale.

**Foto etichetta prodotto fresco**



**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda tecnica**  
**Filetto Intero Vitello SV**  
**Cod. 664**

Cod.: Scheda Tecnica Filetto  
Intero Vitello SV.doc  
Pag. 4 di 5  
Data revisione: 08/10/2019

**Etichettatura cartone/cassa/bancale**

Su ogni cartone viene riportato: lotto e partita di tracciabilità, denominazione del prodotto, bollo CE di identificazione dello stabilimento, ragione sociale ed indirizzo dello stabilimento, origine stato (nato, allevato, macellato e sezionato), categoria animale, sesso, totale pezzi contenuti nel cartone, totale peso netto contenuto, totale tara, data confezionamento, data limite di consumo, temperatura di conservazione, modalità di conservazione, barcode interni, barcode EAN13 e barcode EAN128 (campo 01, campo 3103, campo 17, campo 10), riferimento autorizzazione ministeriale.

**Foto etichetta cartone/cassa**



**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda tecnica**  
**Filetto Intero Vitello SV**  
**Cod. 664**

Cod.: Scheda Tecnica Filetto  
Intero Vitello SV.doc  
Pag. 5 di 5  
Data revisione: 08/10/2019

**Foto singolo pezzo prodotto fresco**



**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**