


<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST    Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers.  profess)</b>	<b>ST-00-06-00-00-26264-01</b>
Scheda Prodotto: STRIPLOIN B.A.A5 WAGYU GIAPPONE S/V		Revisione 02 del 07/12/2023 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
<b>26264</b>	STRIPLOIN B.A.A5 WAGYU GIAPPONE S/V	//	0201


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

*Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the 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 de l'abattoire.*


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.

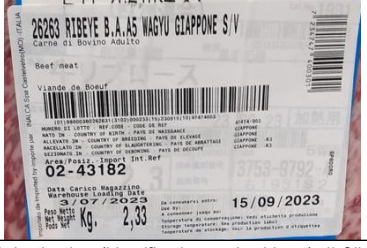
*In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.*

*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.*

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT	
<b>STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE</b> <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	✧ Prodotto in / <i>produit / produit</i> : Giappone / Japan ✧ Importato da / <i>Imported by / Importé par</i> : INALCA SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO) <div style="float: right; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 132 M CE</div>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta)</b> <i>Trade name (on label) // Dénomination de vende</i>	STRIPLOIN B.A.A5 WAGYU GIAPPONE S/V
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // <i>Fresh meat // Viande fraîche</i>
<b>STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b> <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // <i>Chilled // Réfrigéré (0/ + 2 °C)</i>
<b>DATA DI SCADENZA / TMC</b> <i>Expiry date / Best before // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 84 giorni <i>Use by: 84 days DLC: 84 gg jours</i>
<b>ALLERGENI // Allergens // Allergènes</b> (Reg CE 1169/2011)	Assenti // <i>Absent // Absents</i>
<b>INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003)</b> <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 &amp; 1830/2003) // Ingrédients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // <i>Absent // Absents</i>
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b> <i>Presentation – packaging // Presentation – confectionnement</i>	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) // <i>Vacuum packaging // Conditionnement sous vide</i>
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b> <i>Item description // Description de l'article</i>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino // <i>Cut derived from hindquarter // Taille anatomique provenant de la partie postérieure</i>
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b> (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example Image d'exemple du produit</i>	
<b>CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI</b> <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//

Rev.	Natura Modifiche		
02	Aggiornato le contenenze		
	<b>Preparazione</b>	<b>Approvazione</b>	<b>Distribuzione</b>
	BUNA HELDA	SALIERI FRANCESCO	BUNA HELDA

<p>INALCA S.p.A.</p> 	<p><b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST   Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)</b></p>	<p><b>ST-00-06-00-00-26264-01</b></p>
<p>Scheda Prodotto: STRIPLOIN B.A.A5 WAGYU GIAPPONE SV</p>		<p>Revisione 02 del 07/12/2023 Pag. 2 di 4</p>

<p><b>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'</b></p>		
<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité</p>	<p>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></p> <p>Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de traçabilité</i></p>	
<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>	<p>Etichetta fornitore // <i>Supplier label // Étiquette de fournisseur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur :</i></li> <li>- Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification:</i></li> <li>- Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i></li> <li>- Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i></li> <li>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i></li> <li>- Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i></li> <li>- Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i></li> <li>- Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i></li> <li>- Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i></li> <li>- Paese di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i></li> <li>- Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i></li> <li>- Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i></li> <li>- Importato da // <i>Imported by: INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia</i></li> </ul>	
<p>ETICHETTA IMBALLO // <i>Packaging label // Etiquette emballage</i></p>	<p>- //</p>	<p>Etichetta INALCA // <i>INALCA's labels // INALCA's étiquette</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i></li> <li>- Codice di riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i></li> <li>- Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i></li> <li>- Paese/i di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i></li> <li>- Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i></li> <li>- Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i></li> <li>- Temperatura di conservazione vedi etichetta fornitore</li> <li>- Bar-Code // <i>Bar-code // Bar-code</i></li> <li>- Importato da INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia <i>Fax simile lay-out etichetta</i></li> </ul> 
<p>ETICHETTA LOGISTICA PICKING <i>Piking logistic label // Etiquette logistique picking</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)</i></li> <li>- Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i></li> <li>- Logotipo dell'operatore INALCA // <i>Producer logo // Logotype de l'opérateur</i></li> <li>- Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i></li> <li>- Best Before (aa/gg/mm)</li> <li>- Peso Netto, Peso Lordo, Tara // <i>Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare</i></li> </ul>	


**3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARATTERISTIQUES DES ANIMAUX**

PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	Giappone / Japan
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	Giappone / Japan
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Giappone / Japan
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Giappone / Japan
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	//
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</i>	//
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Japanese Wagyu Beef</b> Origine: Kyushu (Kagoshima, Kumamoto, Miyazaki, etc) principalmente per EU: <b>Kagoshima</b></li> <li>➤ <b>Grain Fed:</b> alimentato minimo 300 giorni</li> </ul>

**4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARATTERISTIQUES 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	70,4*	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	22 *	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	7,0 *	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // Other // Autres	% tq	//	//

Chimiche\*: TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE ed.1997  
 Chemical Data\*: National Institute of Nutrition // Produit chimique : \* Données prises de l' Institut National de la Nutrition

Chemical\* : U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Agricultural Research Service (An official website of the United States government)

**Organolettiche // Organoleptic // Organoleptiques**

CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE // DESCRIPTION // DESCRIPTION
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect // Aspect extérieur</i>	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio <i>Red colour, typical of raw meat, ivory white fat</i> <i>Couleur rouge, typique de la viande crue, graisse couleur blanc ivoire</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	< 6.00 dopo 24 h dalla macellazione // <6.00 after 24h from slaughtering // <6.00 apres 24h de l'abattage
CARATTERISTICHE PARTICOLARI	//

INALCA S.p.A. 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST   Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)</b>	<b>ST-00-06-00-00-26264-01</b>
Scheda Prodotto: STRIPLOIN B.A.A5 WAGYU GIAPPONE S/V		Revisione 02 del 07/12/2023 Pag. 4 di 4

<b>4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</b>		
<i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>		
<b>Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caractéristiques microbiologiques</b> 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.		
<b>PARAMETRO PARAMETER // MODELE</b>	<b>VALORE VALUE // VALUE</b>	<b>RIF. NORMATIVO LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL</b>
<i>Escherichia Coli (UFC /g)</i>	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Salmonella spp. (R/NR/25g)</i>	NON RILEVATO	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Lysteria Monocytogenes (UFC / g)</i>	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>

<b>5. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT</b>		
<b>CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION</b>	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag //</i> <i>Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière (OTHER 7)</i>
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE <i>Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection</i>	1
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) <i>Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection</i>	$\approx 1.5$
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	$\approx 30$
<b>IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE</b>	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton (PAP 20)
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	395 x 236 x 174 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)</i>	$\approx 12$
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging per packing // Numero de pieces pour emballage</i>	8
	TARA IMBALLO (Kg) <i>Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)</i>	$\approx 0,309 \pm 5\%$
<b>PALLET</b>	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet/Size (Kg) // Tipe de palette/dimentions</i>	Pallet //palette •A rendere – A perdere // <i>To render – To lose // À render – To perdre</i> •Plastica (PP5) – Legno (FOR 50) // <i>Plastic – Wood // Plastique – Bois</i> Tara // Tare // Ivraie: 3 – 25 Kg.
	NUMERO IMBALLI PER PALLET <i>Number of packings for layer // Numero emballage pour couche</i>	9 cartoni per strato 9 cartons for layer 9 cartons pour couche