

	Inserire: - FONTANA ANTONIO SRL - VIA DELLE LASTE,1 36060 PIANEZZE (VI) 	<h1>Scheda Prodotto</h1> Rev. N°1 Data: 03/12/2019
--	---	---

FRENCH RACK VITELLO 4 COSTE

Cod. Articolo	GTIN	Ean 13	Ean 128
FR2001		0385061175004	2000002038504

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 produzione.

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.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE	FONTANA ANTONIO SRL – VIA DELLE LASTE,1 PIANEZZE 
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	REFRIGERATO (0/+4°C)
DATA DI SCADENZA	30 GIORNI
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	PRODOTTO CONFEZIONATO IN SACCO TERMORETRAIBILE E TELA PARAFFINATA PER ALIMENTI
DESCRIZIONE ARTICOLO	FRENCH RACK VITELLO 4 COSTE

2. ETICHETTATURA - TRACCIABILITA'	
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA'	Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg.CE 1760/2000 e 1169/2011 Allegato di tracciabilità al DDT
ETICHETTA CONFEZIONE (indicare tutte le informazioni riportate in etichetta)	<ul style="list-style-type: none"> - SPECIE - ARTICOLO - DATA CONFEZIONAMENTO - DATA DA CONSUMARSI - AURICOLARE/LOTTO DI TRACCIABILITA' - NATO IN - ALLEVATO IN - MACELLATO IN - SEZIONATO IN - R. INTERNO - INDICAZIONI SUL PRODOTTO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
ETICHETTA IMBALLO (Indicare tutte le informazioni riportate in etichetta)	<ul style="list-style-type: none"> - SPECIE - ARTICOLO - AURICOLARE/LOTTO - CONFEZIONAMENTO/SCADENZA - SOMMA DEI PESI ALL'INTERNO DELL'IMBALLO - NUMERO PEZZI

TIMBRO E FIRMA

Inserire:

- FONTANA ANTONIO SRL
- VIA DELLE LASTE,1
- 36060 PIANEZZE (VI)

Scheda Prodotto

Rev. N°1 Data: 03/12/2019

FRENCH RACK VITELLO 4 COSTE

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO ESTERNO	TIPICO DI CARNE VITELLO FRESCA
ASPETTO INTERNO	TIPICO DI CARNE VITELLO FRESCA
CONSISTENZA AL TAGLIO	TIPICO DI CARNE VITELLO FRESCA, ASSENZA DI RAMMOLLIMENTI E/O ESSUDAZIONI
ODORE	TIPICO DI CARNE VITELLO FRESCA CON OSSO, ASSENZA DI ODORI ANOMALI
SAPORE	TIPICO DI CARNE VITELLO FRESCA
PH	$5.2 \leq X \leq 5.8$
OGM	
ALLERGENI	ASSENTI

4. CONFEZIONAMENTO

TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO	SOTTOVUOTO IN SACCO TERMORETRAIBILE PER ALIMENTI
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	1
PESO NETTO SINGOLO PEZZO / CONFEZIONE (Kg)	VARIABILE
NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO (CARTONE o CASSA)	2 PER CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO	mm 560x360x165
CASSE X STRATO	4
N° STRATI x PALLET	4

5.FOTO ETICHETTA PEZZO- ETICHETTA IMBALLO

