



Ireland
Part of ABP Food Group

Beef Primal Product Quality Attribute Sheet

SCHEDA TECNICA -Tagli Bovino Adulto



Product Title	Beef Striploin 8.0kg+
Denominazione del prodotto	Beef Striploin 8.0kg+
Product Life	Pack + 42 days
Durabilità (giorni)	42 giorni +1 (Confezionamento)
Storage Temperature	0°C - 4°C
Condizioni di conservazione	Conservare tra 0°C e +4°C
Packaging Type	400 x 450 Irish Nature Vacuum Pack Bag, 15kg Irish Nature Carton
Tipo di confezionamento	400 x 450 Busta Sottovuoto Irish Nature, 15kg Cartone Irish Nature
Article Number Articolo n.	76533

THIS SPECIFICATION MUST NOT BE CHANGED WITHOUT PRIOR AGREEMENT
QUESTA SCHEDA TECNICA NON DEVE ESSERE MODIFICATA SENZA AVERLO
PRECEDENTEMENTE CONCORDATO



Pic 1



Pic 2



Pic 3



Pic 4



Beef Primal Product Quality Attribute Sheet

SCHEMA TECNICA -Tagli Bovino Adulto



Ireland

Part of ABP Food Group

BEEF STRIPLOIN 8KG+

Metal Detection Passed

A 76533

Food Safety Guidance: This is a Raw Product and therefore requires thorough cooking prior to consumption

Pack Date Date d'emballage Data confeccionamento Fecha de envasado Abpackdatum Inpak datum	Use By A consumir jusque Da consumirsi entro Fecha de caducidad Mindestens haltbar bis Gebrauk tot	Slaughtered in Ireland Abattu en Irlande Farecido in Irlanda Sacrificado en Irlanda Geschlacht in Irland Geslacht in Irland	Cut in Ireland Dessado en Irlanda Sezonato in Irlanda Deshegado en Irlanda Zerlegt in Irland Litgebeend in Irland	Batch Numero de lot Lote Lote Charge Batch	Pieces Nombre de Pieces Piezas Stücke Stüke
12/10/2015	23/11/2015	EC 290	EC 290	NE15421811	2

Net Weight Poids Net Peso Netto Peso Neto Netto-Gewicht	11.26 kg	Tare Tara Gesamt tara Tara	0.74 kg	Abp Nenagh Grange Nenagh Co Tipperary Ireland Esl No IE 290 Store at 0°C - 4°C Origin Ireland
---	----------	-------------------------------------	---------	--



B60013531176533035

BEEF STRIPLOIN 8KG+

Metal Detection Passed

Abp Nenagh Grange Nenagh Co Tipperary Ireland A 76533

Pack Date Date d'emballage Data confeccionamento Fecha de envasado Abpackdatum Inpak datum	Use By A consumir jusque/au Da consumirsi entro Fecha de caducidad Mindestens haltbar bis Gebrauk tot	Batch Numero de lot Lote Lote Charge
12/10/2015	23/11/2015	NE15421811

Temp 0°C - 4°C

Origin Ireland

Slaughtered in Ireland Abattu en Irlande Farecido en Irlanda Sacrificado en Irlanda Geschlacht in Irland Geslacht in Irland	Cut in Ireland Dessado en Irlanda Sezonato in Irlanda Deshegado en Irlanda Zerlegt in Irland Litgebeend in Irland
EC290	EC290

Pic 5



Ireland
Part of ABP Food Group

Beef Primal Product Quality Attribute Sheet *SCHEMA TECNICA -Tagli Bovino Adulto*



Raw Material Selection	<ul style="list-style-type: none"> N/A
Selezione Materia prima	<ul style="list-style-type: none"> N/A
Key Butchery Attributes	<ul style="list-style-type: none"> Striploin to be sheet boned to avoid damage to eye of meat, i.e. large knife scores, if loose flaps of meat are in evidence on the internal meat surface, following deboning, they must be trimmed off. Flank to be trimmed to 25mm from the eye muscle along the entire length, ensuring that the flank edge runs parallel to the chine edge which will present maximum 25mm tail on every steak derived from the striploin. Back Strap to be removed along the entire length to a minimum width of 25mm. Chain to be left firmly attached to the main muscle. Trim back any external fat coverage to 10mm over the entire surface and remove any loose or ragged pieces of meat. Once trimmed, weigh to ensure that it meets its target weight. Ensure no knife marks in primals after trimming or boning.
Caratteristiche principali di processo	<ul style="list-style-type: none"> <i>Il roastbeef deve essere ottenuto evitando di danneggiare la parte centrale della carne</i> <i>Se sono presenti dei lembi in evidenza sulla faccia interna della carne, dopo aver disossato, devono essere rifilati</i> <i>Il fianco deve essere rifilato a 25mm dall'occhio del muscolo sull'intera lunghezza, assicurandosi che il bordo del fianco sia parallelo a quello della lombata che avrà al Massimo 25mm di coda su ogni bistecca derivata dal roastbeef.</i> <i>Rimuovere la fascia posteriore lungo l'intera lunghezza con una lunghezza di min 25mm.</i> <i>La catena deve essere lasciata attaccata al muscolo principale.</i> <i>Rifilare eventuale grasso esterno minimo 25mm sull'intera superficie e rimuovere eventuali pezzi di carne rimasti e sfilacciati.</i> <i>Una volta rifilato, pesare per verificare che sia nel target di peso.</i> <i>Assicurarsi che non siano rimasti segni dei coltelli dopo la rifilatura e il disosso.</i>
Weight Range and Selection	<ul style="list-style-type: none"> 4.0 - 5.5kg per piece 8.5kg –11kg max per box
Range di peso e selezione	<ul style="list-style-type: none"> 4.0 - 5.5kg per piece 8.5kg –11kg max per box
Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> 100% beef
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> 100% carne di bovino adulto
Allergens	<ul style="list-style-type: none"> No allergens present
Allergeni	<ul style="list-style-type: none"> Allergeni assenti.
Packaging Detail	<ul style="list-style-type: none"> 2 pieces per carton. 350X850 Irish Nature Bag 25kg Vac Pack Base and Irish Nature lid. Label must be applied to carton detailing: Name of Product, Kill Date, Pack Date, Use By Date, Storage Conditions, Job Number, Nett Weight, Plant of Slaughter, Plant of Cutting and Origin
Dettagli	<ul style="list-style-type: none"> 2 pezzi per cartone. 350X850 Irish Nature Sottovuoto



Ireland

Part of ABP Food Group

Beef Primal Product Quality Attribute Sheet SCHEMA TECNICA -Tagli Bovino Adulto



imballaggio	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cartone da 25kg contenente sottovuoto e coperchio Irish Nature</i> • <i>Sul cartone deve essere presente l'etichetta riportante: Nome del prodotto, Data di macellazione, Data di confezionamento, Data di scadenza, Condizioni di conservazione, Lotto di lavorazione, Peso netto, Impianto di macellazione, Impianto di sezionamento e Origine.</i>
Appearance and Possible Defects Aspetto e possibili difettosità	<ul style="list-style-type: none"> • Cuts should not exhibit any signs blot clotting, bruising or knife marks. • Care should be taken to exclude any bone fragment. • The product must be free from tumours, abscesses and cysts. • Minimal free drip in pack. <ul style="list-style-type: none"> • <i>I tagli non devono presentare macchie, ecchimosi o segni da coltello.</i> • <i>Si deve prestare attenzione ad escludere qualsiasi frammento osseo</i> • <i>Il prodotto deve essere esente da tumori, ascessi e cisti</i> • <i>Minima presenza di siero nella confezione.</i>

Agreement / Accordo

	Customer / Cliente	Supplier / Fornitore
Company / Azienda:		
Name / Nome:		
Position / Ruolo:		
Signature / Firma:		
Date/ Data:		

