

	SCHEDA TECNICA			Revisione	n. 2 del 20/04/2021
	<i>PRODUCT SPECIFICATION/FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT/ FICHA TÉCNICA</i>			<i>Revisión</i>	
	Codice articolo <i>Item code/code article/ código artículo</i>		20253		
Denominazione commerciale <i>Trade name/dénomination de vente/nombre comercial</i>		FILETTO PMT BOV.AD.S/V			
Denominazione legale <i>Legal denomination / dénomination légale / denominación legal</i>	Carni fresche / Fresh meats	Codice EAN 13 e Codice GS1 GTIN14 (01) <i>EAN 13 and GS1 GTIN14 code / código EAN y GS1 GTIN14</i>	220253 98052742770004		
Immagini (a titolo esemplificativo) <i>Pictures (as example)/ images (à titre d'exemple)/ imágenes (como un ejemplo)</i>					
Stabilimento di produzione <i>Production plant/site de production/planta de producción</i>	Faccia f.lli s.r.l. Via L. Einaudi, 28 – 12073 CEVA (CN) - ITALIA				
Descrizione prodotto <i>Item description/ description de l'article/ descripción del producto</i>	Filetto intero con catena/cordone, confezionato sottovuoto singolarmente				
CARATTERISTICHE ANIMALI/Animals characteristics/caractéristiques des animaux/ características del animal					
Origine carni <i>Meats origin/origine des viandes/Origen de la carne</i>	Italia				
Tipo genetico/razza <i>Race/race/raza</i>	Piemontese				
Caratteristiche razza <i>Race characteristics/ caractéristiques de la race/ características de la raza</i>	La razza bovina Piemontese è una razza da carne di taglia media che trasforma molto bene il foraggio in carne e che fornisce un'alta resa alla macellazione con quantità di tagli commerciali superiore a quella di altre razze di taglia più grande. Morfologicamente presenta ossa piccole, pelle fine ed elastica, un ridotto tenore di grasso sottocutaneo ed una carne tenera e magra, ma gustosa. Dal punto di vista morfologico, nei tori il mantello è grigio o fromentino chiaro, con accentuazione dei peli neri sulla testa (specie intorno alle orbite), sul collo, sulle spalle e sulle regioni distali degli arti, talora anche sulle facce laterali del tronco e sugli arti posteriori. Nelle vacche il mantello è bianco o fromentino chiaro con sfumature fino al grigio o al fromentino. I vitelli alla nascita hanno il mantello fromentino carico. Lingua, palato e mucose visibili dall'esterno sono pigmentati di nero.				
Categoria animale (A, B, C, D, E, V, Z) <i>Classification/classification/ clasificación</i>	E-D	Conformazione carcassa (S, E, U, R, O, P) <i>Conformation/conformation/ Composición</i>	E-U-R	Stato ingrassamento (1 – 5) <i>Fattening/ état d'engraissement/ Estado de engorde</i>	2-3
ETICHETTATURA – TRACCIABILITÀ/ Labelling – traceability / etiquettatura – traçabilité / etiqueta - trazabilidad					
Sistema rintracciabilità <i>Traceability system/ système de traçabilité/ sistema de trazabilidad</i>	Ogni spedizione riporta sulla singola confezione e su ogni collo i codici a barre UCC/EAN-128 identificanti il "numero sequenziale di collo" (SSCC) <i>Every supply has on each pack all the bar codes UCC/EAN-128 with serial shipping container code (SSCC) that needs to identify logistics units</i> <i>Cada suministro tiene en cada paquete y en cada pallet todos los códigos de barras UCC / EAN-128 que identifican el "número consecutivo del pallet" (SSCC)</i>				
CARATTERISTICHE PRODOTTO/Product characteristics/caractéristiques du produit / características del producto					

Stato fisico <i>Physical status/ état physique / estado físico</i>	Refrigerato / Refrigerated	Temperatura di conservazione <i>storage temperature/conservation/ conservación</i>		≤ + 4 °C	
Modalità di consumo / <i>Consumption patterns / Mode de consommation / Modalidad de consumo</i>		Da consumarsi previa completa cottura / To be consumed after cooking / A consommer après une cuisson complète / Consumir completamente cocinada			
Tipologia confezionamento <i>Packaging/empaquetage/ Embalaje</i>	vacuum packed	DATA SCADENZA (giorni) <i>Best before (days)/date limite de conservation (journées)/ caducidad (días)</i>	40	Toelettatura <i>Trimming/Dégraissement/ Recorte</i>	media
Allergeni <i>Allergens/allergens/ alérgenos</i>	Assenti / Absent / Ausente				
Dichiarazione OGM <i>GMO declaration</i>	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM in riferimento al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 / The product is not GMO, does not derive from GMOs and does not contain ingredients derived from GMOs in accordance to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003 / El producto no es OGM, no se deriva de OGM y no contiene ingredientes derivados de OGM en referencia a los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
Ingredienti <i>Ingredients/ingredients/ Ingredientes</i>	100% carne bovina/100% beef meat				
CONFEZIONAMENTO / <i>Packaging/confectionnement/ embalaje</i>					
Confezione <i>Packaging/confection/ embalaje</i>	Numero pezzi per confezione <i>Number of pieces per packaging/numéro de pieces pour confection/ Número de piezas por paquete</i>	1			
	Peso netto singolo pezzo/confezione (gr) <i>Single piece/packaging net weight (gr) Poids net pour piece/confection (gr) Peso neto de la pieza/paquete (gr)</i>	4000			
	Tara confezione (gr) <i>Packaging tare/tare confection/ tara embalaje</i>	20			
Imballo <i>Packaging/emballage/ embalaje</i>	Tipologia imballo <i>Packaging type/tipe d'emballage/ Tipo de embalaje</i>	1/8 box			
	Dimensioni (L x l x h) <i>Size (L x l x h)/dimentions (L x p x h)/ dimensiones</i>	40x30x18			
	Peso netto totale imballo (gr) <i>Total packaging net weight (gr) poids net emballage (gr) Peso neto total del embalaje (gr)</i>	8.000			
	Numero confezioni per imballo <i>Number of packaging per packing/numéro de pieces pour emballage/ Número de paquetes por embalaje</i>	2			
	Tara imballo (gr) <i>Packing tare/tare emballage/ tara embalaje</i>	500			
Pallet <i>Pallet/palette</i>	Tipo pallet/dimensioni <i>Type of pallet/size tipe de palette/dimentions tipo de pallet/dimensiones</i>	EPAL			
	Tara pallet (kg) <i>Pallet tare/tare palette/tara pallet</i>	20			
	Peso netto pallet (kg) <i>Pallet net weight/poids net palette/</i>	448			

	<i>peso netto pallet</i>	
	Numero imballi per pallet (max) <i>Number of packings per pallet/numéro d'emballage pour palette/ Número de paquetes por pallet</i>	56
ETICHETTATURA AMBIENTALE		
INDICAZIONI SMALTIMENTO PACKAGING	CARTONE : PAP 20 – RACCOLTA CARTA	
	SACCHETTO SOTTOVUOTO : 07 – RACCOLTA PLASTICA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / <i>Organoleptic characteristics/caractéristiques organoleptiques/ Características organolépticas</i>		
Aspetto esterno <i>External aspect/ aspect extérieur/ apariencia</i>	Colore rosso, tipico della carne / Red, typical of the meat / color rojo, típico de la carne	
Aspetto interno <i>Internal aspect/ Aspect intérieur/ aspecto interior</i>	Soda, elastica, tipica della carne / Elastic, typical of the meat / Soda, elástico, típica de carne	
Odore <i>Odour/odeur/ olor</i>	Tipico della carne, senza odori sgradevoli / Typical of the meat, no unpleasant odors / Típico de la carne, sin olores desagradables	
Sapore <i>Taste/saveur/ sabor</i>	Tipico della carne / Typical of the meat / típica de la carne	
pH	//	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / <i>microbiological characteristics/caractéristiques microbiologiques/ Características microbiológicas</i>		
Carica mesofila / <i>Mesophilic count / Teneur mésophile totale / carga mesófilas a 30°C x 72 h</i>	< 100.000 ufc/g Rif. PRISA 2016	
Salmonella / <i>Salmonella in 25 gr</i>	Assente / Absent / ausente Rif. Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.	
Listeria monocytogenes	< 11 MPN/g Rif. Autocontrollo	
Staphylococcus coag. Pos.	< 100 ufc/g Rif. Autocontrollo	
Escherichia coli	< 300 ufc/g Rif. Autocontrollo	
Enterobacteriaceae	< 1000 ufc/g Rif. PRISA 2016	
Yersinia enterocolitica in 25 g	N.A.	
E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) in 25 g	N.A.	