
	<b>SCHEDA TECNICA</b>			<b>Revisione</b>	n. 3 del 15/09/2021
	<i>PRODUCT SPECIFICATION/FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT/ FICHA TÉCNICA</i>			<i>Revisión</i>	
	<b>Codice articolo</b> <i>Item code/code article/ código artículo</i>		20146		
<b>Denominazione commerciale</b> <i>Trade name/dénomination de vente/nombre comercial</i>		CONTROFILETTO TRANCI PMT BOV.AD.S/V			
<b>Denominazione legale</b> <i>Legal denomination / dénomination légale / denominación legal</i>	Carni fresche / Fresh meats	<b>Codice EAN 13 e</b> <b>Codice GS1 GTIN14 (01)</b> <i>EAN 13 and GS1 GTIN14 code / código EAN y GS1 GTIN14</i>	220146 98052742770746		
<b>Immagini (a titolo esemplificativo)</b> <i>Pictures (as example)/ images (à titre d'exemple)/ imágenes (como un ejemplo)</i>					
<b>Stabilimento di produzione</b> <i>Production plant/site de production/planta de producción</i>	Faccia f.li s.r.l. Via L. Einaudi, 28 – 12073 CEVA (CN) - ITALIA				
<b>Descrizione prodotto</b> <i>Item description/ description de l'article/ descripción del producto</i>	Controfiletto di vacca di razza Piemontese 3 coste disossato, senza intercostale e senza nervone. Diviso in 2 pezzi				
<b>CARATTERISTICHE ANIMALI/Animals characteristics/caractéristiques des animaux/ características del animal</b>					
<b>Origine carni</b> <i>Meats origin/origine des viandes/Origen de la carne</i>	Italia				
<b>Tipo genetico/razza</b> <i>Race/race/raza</i>	Piemontese				
<b>Caratteristiche razza</b> <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.				
<b>Categoria animale (A, B, C, D, E, V, Z)</b> <i>Classification/classification/ clasificación</i>	A - B - E - D	<b>Conformazione carcassa (S, E, U, R, O, P)</b> <i>Conformation/conformation/ Composición</i>	E-U-R	<b>Stato ingrassamento (1 – 5)</b> <i>Fattening/ état d'engraissement/ Estado de engorde</i>	2-3
<b>ETICHETTATURA – TRACCIABILITÀ/ Labelling – traceability / etiquettatura – traçabilité / etiqueta - trazabilidad</b>					
<b>Sistema rintracciabilità</b> <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>				
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO/Product characteristics/caractéristiques du produit / características del producto</b>					

<b>Stato fisico</b> <i>Physical status/ état hysique / estado físico</i>	#N/A	<b>Temperatura di conservazione</b> <i>storage temperature/conservation/ conservación</i>	#N/A
<b>Modalità di consumo</b> / <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	
<b>Tipologia confezionamento</b> <i>Packaging/empaquetage/ Embalaje</i>	vacuum packed	<b>DATA SCADENZA (giorni)</b> <i>Best before (days)/date limite de conservation (journées)/ caducidad (días)</i>	40
<b>Toelettatura</b> <i>Trimming/Dégraissement/ Recorte</i>	media		
<b>Allergeni</b> <i>Allergens/allergens/ alérgenos</i>	Assenti / Absent / Ausente		
<b>Dichiarazione OGM</b> <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.		
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients/ingrédients/ Ingredientes</i>	100% carne bovina/100% beef meat		
<b>CONFEZIONAMENTO</b> / <i>Packaging/confectionnement/ embalaje</i>			
<b>Confezione</b> <i>Packaging/confection/ embalaje</i>	<b>Numero pezzi per confezione</b> <i>Number of pieces per packaging/numéro de pieces pour confection/ Número de piezas por paquete</i>	1	
	<b>Peso netto singolo pezzo/confezione (gr)</b> <i>Single piece/packaging net weight (gr) Poids net pour piece/confection (gr) Peso neto de la pieza/paquete (gr)</i>	4750	
	<b>Tara confezione (gr)</b> <i>Packaging tare/tare confection/ tara embalaje</i>	20	
<b>Imballo</b> <i>Packaging/emballage/ embalaje</i>	<b>Tipologia imballo</b> <i>Packaging type/tipe d'emballage/ Tipo de embalaje</i>	1/8 box	
	<b>Dimensioni (L x l x h)</b> <i>Size (L x l x h)/dimentions (L x p x h)/ dimensiones</i>	40x30x18	
	<b>Peso netto totale imballo (gr)</b> <i>Total packaging net weight (gr) poids net emballage (gr) Peso neto total del embalaje (gr)</i>	9.500	
	<b>Numero confezioni per imballo</b> <i>Number of packaging per packing/numéro de pieces pour emballage/ Número de paquetes por embalaje</i>	2	
	<b>Tara imballo (gr)</b> <i>Packing tare/tare emballage/ tara embalaje</i>	500	
<b>Pallet</b> <i>Pallet/palette</i>	<b>Tipo pallet/dimensioni</b> <i>Type of pallet/size tipe de palette/dimentions tipo de pallet/dimensiones</i>	EPAL	
	<b>Tara pallet (kg)</b> <i>Pallet tare/tare palette/tara pallet</i>	20	
	<b>Peso netto pallet (kg)</b> <i>Pallet net weight/poids net palette/</i>	532	

	<i>peso neto pallet</i>	
	<b>Numero imballi per pallet (max)</b> <i>Number of packings per pallet/numéro d'emballage pour palette/ Número de paquetes por pallet</i>	56
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>		
<b>INDICAZIONI SMALTIMENTO PACKAGING</b>	<b>CARTONE : PAP20 – RACCOLTA CARTA</b>	
	<b>SACCHETTO SOTTOVUOTO : 07 – RACCOLTA PLASTICA</b>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> <i>/Organoleptic carachteristics/caractéristiques organoleptiques/ Características organolépticas</i>		
<b>Aspetto esterno</b> <i>External aspect/ aspect extérieur/ apariencia</i>	Colore rosso, tipico della carne / Red, typical of the meat / color rojo, típico de la carne	
<b>Aspetto interno</b> <i>Internal aspect/ Aspect interieur/ aspecto interior</i>	Soda, elastica, tipica della carne / Elastic, typical of the meat / Soda, elástico, típica de carne	
<b>Odore</b> <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	
<b>Sapore</b> <i>Taste/saveur/ sabor</i>	Tipico della carne / Typical of the meat / típica de la carne	
<b>pH</b>	//	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <i>/microbiological carachteristics/caractéristiques microbiologiques/ Características microbiológicas</i>		
<b>Carica mesofila</b> <i>/Mesophilic count / Teneur mésophile totale / carga mesófilas a 30°C x 72 h</i>	< 100.000 ufc/g Rif. PRISA 2016	
<b>Salmonella</b> <i>/ Salmonella in 25 gr</i>	Assente / Absent / ausente Rif. Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.	
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 11 MPN/g Rif. Autocontrollo	
<b>Staphylococcus coag. Pos.</b>	< 100 ufc/g Rif. Autocontrollo	
<b>Escherichia coli</b>	< 300 ufc/g Rif. Autocontrollo	
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 1000 ufc/g Rif. PRISA 2016	
<b>Yersinia enterocolitica in 25 g</b>	N.A.	
<b>E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) in 25 g</b>	N.A.	