



Scheda tecnica
Fesa Francese Vitello SV
Cod. 659

Cod.: Scheda Tecnica Fesa
Francese Vitello SV.doc
Pag. 1 di 5
Data revisione: 18/10/2019

Denominazione prodotto:	Fesa Francese Vitello SV
Codice prodotto	659
Stabilimento	Via Gardesana 27, 37010, Pastrengo VR
Produttore	Olivieri S.p.A.
Approval Number	IT1397M

Specifiche animali vivi

Il produttore/fornitore sotto la propria responsabilità dichiara che gli animali vivi utilizzati per la produzione del prodotto sopra riportato rispettano i seguenti requisiti:

1. sono nati e allevati, macellati in Italia
2. sezionati in Italia
3. sono stati utilizzati soli farmaci veterinari riconosciuti e registrati per i trattamenti di profilassi e terapia in conformità alle norme vigenti.
4. che i mangimi, nuclei e gli integratori impiegati per l'alimentazione provengono da mangimifici qualificati.
5. rispettano la direttiva 98/58/CE e relativo D.L. del 26 marzo 2001 N° 146 sulla protezione e benessere degli animali in allevamento e successive modifiche.
6. corretta registrazione dei farmaci impiegati mantenendo corrispondenza fra farmaci somministrati, rispetto dei tempi di sospensione.

Caratteristiche organolettiche fisico – chimiche

Colore - aspetto	Caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi.
Odore	Tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici
Sapore	Caratteristico di carne di bovino

Processo produttivo

Tempo max da macellazione alla lavorazione	6 giorni
---	----------

Data	Firma Fornitore	Firma Legale Rappresentante



Scheda tecnica
Fesa Francese Vitello SV
Cod. 659

Cod.: Scheda Tecnica Fesa
Francese Vitello SV.doc
Pag. 2 di 5
Data revisione: 18/10/2019

Valori Microbiologici alla consegna

Carica batterica totale	< 500.000 ufc/g
Enterobatteri	< 5.000 ufc/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocitogenes	< 110 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +	< 1.000 ufc/g
Escherichia coli	< 1.000 ufc/g

Valori Chimici

Cloranfenicolo, metaboliti dei nitrofuranci	Assenti
Metalli pesanti, PCB totali	Limite di legge
Inibenti	Assenti
Amprolium	Assenti (limiti di rilevabilità strumentale)
Narasin, nicarbazina	Limiti di legge
Beta lattamici, enrofloxacin, flumequina, sulfamidici, tetracicline	Limiti di legge

Confezionamento e imballo

Presentazione	Cartone contenente confezioni in materiale plastico chiuse saldate singolarmente
Tipo di confezione a contatto con l'alimento	Sacchetto multistrato per alimenti sottovuoto a contatto.
Tipo di imballaggio	Cartone cm 600X400X105
N. pezzi per confezione	1
Peso netto singolo pezzo/confezione	3,00-7,00 kg
N. confezioni per imballo	2
Peso imballo	0,720 Kg +/-10%
N. imballi per pallet	60 (4 cartoni per 15 strati)
Tipo pallet	Pallet a perdere plastica 80 x 120
TMC	45 giorni
Codice EAN	98000000006595

Data

Firma Fornitore

Firma Legale Rappresentante



Scheda tecnica
Fesa Francese Vitello SV
Cod. 659

Cod.: Scheda Tecnica Fesa
Francese Vitello SV.doc
Pag. 3 di 5
Data revisione: 18/10/2019

Temperature di conservazione

Temperatura di trasporto	0° + 4°C
Temperatura di ricevimento	0° + 4°C
Temperatura di magazzinaggio	0° + 4°C

Etichettatura Pezzo

Su ogni pezzo viene riportato: lotto e partita di tracciabilità, denominazione del prodotto, bollo CE di identificazione dello stabilimento, ragione sociale ed indirizzo dello stabilimento, origine stato (nato, allevato, macellato e sezionato), categoria animale, sesso, numero pezzi singola pesata, peso netto, tara, data confezionamento, data limite di consumo, temperatura di conservazione, modalità di conservazione, barcode interni, barcode EAN13 e barcode EAN128 (campo 01, campo 3103, campo 17, campo 10), riferimento autorizzazione ministeriale.

Foto etichetta prodotto fresco



Data

Firma Fornitore

Firma Legale Rappresentante



Scheda tecnica
Fesa Francese Vitello SV
Cod. 659

Cod.: Scheda Tecnica Fesa
Francese Vitello SV.doc
Pag. 4 di 5
Data revisione: 18/10/2019

Etichettatura cartone/cassa/bancale

Su ogni cartone viene riportato: lotto e partita di tracciabilità, denominazione del prodotto, bollo CE di identificazione dello stabilimento, ragione sociale ed indirizzo dello stabilimento, origine stato (nato, allevato, macellato e sezionato), categoria animale, sesso, totale pezzi contenuti nel cartone, totale peso netto contenuto, totale tara, data confezionamento, data limite di consumo, temperatura di conservazione, modalità di conservazione, barcode interni, barcode EAN13 e barcode EAN128 (campo 01, campo 3103, campo 17, campo 10), riferimento autorizzazione ministeriale.

Foto etichetta cartone/cassa



Data

Firma Fornitore

Firma Legale Rappresentante



Scheda tecnica
Fesa Francese Vitello SV
Cod. 659

Cod.: Scheda Tecnica Fesa
Francese Vitello SV.doc
Pag. 5 di 5
Data revisione: 18/10/2019

Foto singolo pezzo prodotto fresco



Data

Firma Fornitore

Firma Legale Rappresentante