



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 1 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Denominazione prodotto:</b> | Spalla Vitello SV                       |
| <b>Codice prodotto</b>         | 661                                     |
| <b>Stabilimento</b>            | Via Gardesana 27, 37010, Pastrengo (VR) |
| <b>Produttore</b>              | Olivieri S.p.A.                         |
| <b>Approval Number</b>         | 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 nei paesi della Comunità Europea 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**

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

**Processo produttivo**

|   |          |
|---|----------|
| <b>Tempo max da macellazione alla lavorazione</b> | 6 giorni |
|---|----------|

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 2 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

**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 600X400X200   |
| N. pezzi per confezione                      | 1  |
| Peso netto singolo pezzo/confezione          | 4,80-11,25 kg<br>Peso Variabile  |
| N. confezioni per imballo                    | 3  |
| Peso imballo                                 | 1,050 Kg +/-10%  |
| N. imballi per pallet                        | 40 (4 cartoni per 10 strati)   |
| Tipo pallet                                  | Pallet a perdere plastica 80 x 120   |
| TMC  | 45 giorni  |
| Codice EAN                                   | 98000000006618   |

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 3 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

**Temperature di conservazione**

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>Temperatura di trasporto</b>     | 0° + 4°C |
| <b>Temperatura di ricevimento</b>   | 0° + 4°C |
| <b>Temperatura di magazzinaggio</b> | 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**

IT  
1397M  
CE

OLIVIERI S.P.A.  
VIA GARDESANA 27  
37010 PASTRENCO (VR)

SPALLA VITELLO SV  
EPAULE S/OS S/V

CONSERVARE FRA 0 C E +4 C  
NON FORARE LA CONFEZIONE. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

LOTTO:  
NATO IN: ITALIA  
ALLEVATO IN: ITALIA  
MACELLATO IN: ITALIA 1397M  
SEZIONATO IN: ITALIA 1397M  
ETA' ALLA MACELLAZIONE: SINO A 8 MESI  
CATEGORIA: V SESSO: M PEZZI: 1

PARTITA:  
PESO KG TARA KG  
0,03

CONFEZIONATO IL: DA CONSUMARSI ENTRO IL:

AUT. MIN.: IT132ET CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 4 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

**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 (campo01, campo 3103, campo 17, campo 10), riferimento autorizzazione ministeriale.

**Foto etichetta cartone/cassa**

IT  
1397M  
CE

OLIVIERI S.P.A.  
VIA GARDESANA 27  
37010 PASTRENGO (VR)

SPALLA VITELLO SV  
EPAULE S/OS S/V

CONSERVARE FRA 0°C E +4°C  
NON FORARE LA CONFEZIONE. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

**LOTTO:**  
NATO IN: ITALIA  
ALLEVATO IN: ITALIA  
MACELLATO IN: ITALIA 1397M  
SEZIONATO IN: ITALIA 1397M  
ETA' ALLA MACELLAZIONE: SINO A 8 MESI  
CATEGORIA: V    SESSO: M    PEZZI:

**PARTITA:**    **CART.**  
PESO KG    TARA KG  
0,09

CONFEZIONATO IL:    DA CONSUMARSI ENTRO IL:

AUT. MIN.: IT132ET CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 5 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

**Foto singolo pezzo prodotto fresco**



**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**



**Scheda Tecnica  
Spalla Vitello SV  
Cod. 661**

Cod.: Scheda Tecnica Spalla  
Vitello SV - 661.doc  
Pag. 6 di 6  
Data revisione: 12/12/2019

**Foto singolo cartone/cassa**



parte superiore



parte laterale



parte frontale

**Data**

**Firma Fornitore**

**Firma Legale Rappresentante**