


	<b>SCHEDA TECNICA</b>		<b>Revisione</b>	n.9 del 18/12/2020
	<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>	20315		
	<b>Denominazione commerciale</b> <i>Trade name/dénomination de vente/nombre comercial</i>	BATTUTA DI CARNE BOV.AD. S/V 160 gr		
<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>	220315 88052742771791	
<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>	Tartare di carne bovina 100%, confezionata sottovuoto in carta e vaschetta da n.5 pezzi da g 160 idonei al contatto con gli alimenti da n.5 pezzi da g 160			
<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>				
<b>Caratteristiche razza</b> <i>Race characteristics/ caractéristiques de la race/ características de la raza</i>	N.S.			
<b>Categoria animale (A, B, C, D, E, V, Z)</b> <i>Classification/classification/ clasificación</i>	N.S.	<b>Conformazione carcassa (S, E, U, R, O, P)</b> <i>Conformation/conformation/ Composición</i>	N.S.	<b>Stato ingrassamento (1 – 5)</b> <i>Fattening/ état d'engraissement/ Estado de engorde</i>
				N.S.
<b>ETICHETTATURA – TRACCIABILITA'/Labelling – traceability / etiquettature – 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 physique / estado físico</i>	Refrigerato / Refrigerated	<b>Temperatura di conservazione</b> <i>storage temperature/conservation/ conservación</i>	≤ + 2 °C	
<b>Modalità di consumo</b> / <i>Consumption patterns / Mode de consommation / Modalidad de consumo</i>	Si consiglia un consumo previa cottura per bambini, anziani, donne gravide ed immunodepressi / We recommend cooking			

for the weakest sections of the population / Nous recommandons de cuisiner pour les parties les plus faibles de la population / Recomendamo

<b>Tipologia confezionamento</b> Packaging/empaquetage/ Embalaje	sottovuoto / vacuum packed	<b>DATA SCADENZA (giorni)</b> <i>Best before (days)/date limite de conservation (journées)/ caducidad (días)</i>	17	<b>Toelettatura</b> <i>Trimming/Dégr aissancement/ Recorte</i>	N.A.
<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/ingredients/ Ingredientes</i>	100% carne bovina				
<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>	5			
	<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>	160			
	<b>Tara confezione (gr)</b> <i>Packaging tare/tare confection/ tara embalaje</i>	50			
<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>	3.200			
	<b>Numero confezioni per imballo</b> <i>Number of packaging per packing/numéro de pieces pour emballage/ Número de paquetes por embalaje</i>	4			
	<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/ peso neto pallet</i>	179,2			
	<b>Numero imballi per pallet (max)</b>	56			

	<i>Number of packings per pallet/numéro d'emballage pour palette/ Número de paquetes por pallet</i>	
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>		
<b>INDICAZIONI SMALTIMENTO PACKAGING</b>	<b>CARTONE : PAP20 – RACCOLTA CARTA</b>	
	<b>VASCHETTA : PS6 – RACCOLTA PLASTICA</b>	
	<b>SACCHETTO SOTTOVUOTO : 07 – RACCOLTA PLASTICA</b>	
	<b>CARTA : PAP22 – RACCOLTA CARTA</b>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/</b> <i>Organoleptic characteristics/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 intérieur/ 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 characteristics/caractéristiques microbiologiques/ Características microbiológicas</i>		
<b>Carica mesofila /</b> <i>Mesophilic count / Teneur mésophile totale / carga mesófilas a 30°C x 72 h</i>	> 1.000.000 < 10.000.000 ufc/g Rif. FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)	
<b>Salmonella / Salmonella in 25 gr</b>	Assente / Absent / ausente in 5 u.c. (n=5, c=0) Rif. Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.	
<b>Listeria monocytogenes</b>	≤ 100 ufc/g in 5 u.c. (n=5, c=0) Rif. Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.	
<b>Staphylococcus coag. Pos.</b>	< 100 ufc/g Rif. PRISA	
<b>Escherichia coli</b>	m= 50 ufc/g, M= 500 ufc/g n=5 c=2 Rif. Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.	
<b>Enterobacteriaceae</b>	N.A.	
<b>Yersinia enterocolitica in 25 g</b>	N.A.	
<b>E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) in 25 g</b>	Assente / Absent / ausente Rif. PRISA 2016	