

<b>Product Title</b>	Beef Irish Nature Fillet 7+
<b>Denominazione del prodotto</b>	Beef Irish Nature Fillet 7+
<b>Product Life</b>	Pack + 42 days
<b>Durabilità (giorni)</b>	42 giorni + 1 (confezionamento)
<b>Storage Temperature</b>	0°C - 4°C
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare tra 0°C e 4°C
<b>Packaging Type</b>	200 x 650 Irish Nature Vacuum Pack Bag, 25kg Irish Nature Carton
<b>Tipo di confezionamento</b>	200 x 650 Irish Nature sacchetto sottovuoto, 25kg Cartone Irish Nature
<b>Article Number Articolo n.</b>	51379

**THIS SPECIFICATION MUST NOT BE CHANGED WITHOUT PRIOR AGREEMENT**

**QUESTA SCHEDA TECNICA NON DEVE ESSERE MODIFICATA SENZA AVERLO  
PRECEDENTEMENTE CONCORDATO**



**Pic 1**



**Pic 2**



**Pic 3**



**Pic 4**



Ireland

Part of ABP Food Group

# Beef Primal Product Quality Attribute Sheet SCHEMA TECNICA -Tagli Bovino Adulto



**Beef Irish Nature Fillet 7+**  
Metal Detection Passed

Abp Nenagh Grange Nenagh Co Tipperary Ireland

Pack Date Date d'emballage Data confeccionamiento Fecha de envasado Abpackdatum Inpak datum 15/10/2015	Use By A consommer jusqu'au Da consumarsi entro Fecha de caducidad Mindestens haltbar bis Gebruik tot 26/11/2015	Batch Numero de lot Lote Lote Charge NE15424211	51379 64 IE 290 EC Temp. 0°C - 4°C
--	--	--	---

Origin Ireland

Slaughtered in Ireland  
Abattu en Irlande  
Macellato in Irlanda  
Sacrificado en Irlanda  
Geslacht in Irland  
Geslacht in Irland  
EC290

Cut in Ireland  
Desosse en Irlande  
Sezonato in Irlanda  
Deshuesado en Irlanda  
Zerlegt in Irland  
Uitgebend in Irland  
EC290

B60013729351379035

**Beef Irish Nature Fillet 7+**  
Metal Detection Passed

C02332

Food Safety Guidance: This is a Raw Product and therefore requires thorough cooking prior to consumption

Pack Date Date d'emballage Data confeccionamiento Fecha de envasado Abpackdatum Inpak datum 15/10/2015	Use By A consommer jusqu'au Da consumarsi entro Fecha de caducidad Mindestens haltbar bis Gebruik tot 26/11/2015	Slaughtered in Ireland Abattu en Irlande Macellato in Irlanda Sacrificado en Irlanda Geslacht in Irland Geslacht in Irland EC 290	Cut in Ireland Desosse en Irlande Sezonato in Irlanda Deshuesado en Irlanda Zerlegt in Irland Uitgebend in Irland EC 290	Batch Numero de lot Lote Lote Charge NE15424211	Pieces Nombre de Pieces Peza Pezas Stukle Stuks 6	51379
--	--	---	--	--	---	-------

Net Weight Poids Net Peso Netto Peso Netto Netto-Gewicht 10.93 kg	Tare Tara Gesamt tara Tara 1.07 kg	Abp Nenagh Grange Nenagh Co Tipperary Ireland Est. No. IE 290 Store at 0°C - 4°C Origin Ireland
--	--	--

B60013729351379035

Pic 5

<p><b>Raw Material Selection</b></p> <p><i>Selezione Materia prima</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>N/A</li> <li>N/A</li> </ul>
<p><b>Key Butchery Attributes</b></p> <p><i>Caratteristiche principali di processo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fillet to be removed from the top-bit in orthodox manner ensuring that the full head is removed down from the aitch bone and remains attached to the main fillet.</li> <li>The fillet chain is left attached to the fillet barrel.</li> <li>Trim off all visible fat, muscle seam (skin) &amp; blood vessels under the fillet head and trim external fat to the silverskin.</li> <li>Fillet meat itself must not be trimmed.</li> <li>Trim back tail if ragged.</li> <li>Ensure no knife marks in primals after trimming or boning.</li> <li>Hooks must not be used to handle meat</li> <li>Rimuovere il filetto assicurandosi che la testa sia rimossa dall'anca e rimanga attaccata al filetto</li> <li>Lasciare attaccata la catena al filetto</li> <li>Rifilare tutto il grasso visibile, la pelle e i vasi sotto la testa del filetto e rimuovere il grasso esterno fino al tessuto connettivo (silverskin).</li> <li>La carne del filetto non deve essere rifilata</li> <li>Rifilare la coda se sfilacciata</li> <li>Assicurarsi che sui tagli non ci siano segni dei coltelli dopo il disosso e la rifilatura</li> <li>Non utilizzare ganci</li> </ul>
<p><b>Weight Range and Selection</b></p> <p><i>Range di peso e selezione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.9kg-4.0kg</li> </ul>
<p><b>Ingredients</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100% beef</li> </ul>
<p><b>Ingredienti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100% carne di bovino adulto</li> </ul>
<p><b>Allergens</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No allergens present</li> </ul>
<p><b>Allergeni</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allergeni assenti.</li> </ul>
<p><b>Packaging Detail</b></p> <p><i>Dettagli imballaggio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 pieces per carton.</li> <li>200X650 Irish Nature Bag, 25kg Irish Nature Carton.</li> <li>Label must be applied to carton detailing: Name of Product, Kill Date, Pack Date, Use By Date, Storage Conditions, Job Number, Nett Weight, Plant of Slaughter, Plant of Cutting and Origin</li> <li>6 pezzi per cartone.</li> <li>200X650 Sottovuoto Irish Nature, 25kg Cartone Irish Nature.</li> <li>L'etichetta deve essere applicata al cartone e include le seguenti informazioni: Denominazione del prodotto, data di macellazione, data di confezionamento, modalità di conservazione, numero di lotto, peso netto, codice macello e sezionamento, origine</li> </ul>



Ireland

Part of ABP Food Group

## Beef Primal Product Quality Attribute Sheet *SCHEDA TECNICA -Tagli Bovino Adulto*



<p><b>Appearance and Possible Defects</b></p> <p><b>Aspetto e possibili difettosità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuts should not exhibit any signs blot clotting, bruising or knife marks.</li> <li>• Care should be taken to exclude any bone fragment.</li> <li>• The product must be free from tumours, abscesses and cysts.</li> <li>• Minimal free drip in pack.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>I tagli non devono presentare macchie, ecchimosi o segni da coltello.</i></li> <li>• <i>Si deve prestare attenzione ad escludere qualsiasi frammento osseo</i></li> <li>• <i>Il prodotto deve essere esente da tumori, ascessi e cisti</i></li> <li>• <i>Minima presenza di siero nella confezione.</i></li> </ul>
---	--

### Agreement / Accordo

	Customer / Cliente	Supplier / Fornitore
<b>Company / Azienda:</b>		
<b>Name / Nome:</b>		
<b>Position / Ruolo:</b>		
<b>Signature / Firma:</b>		
<b>Dat e/ Data:</b>		

