ZAMPA RASATA DI VITELLO

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Zampa Rasata Di Vitello
CODICE PRODOTTO:	10117
CODICE EAN 13:	2210117
CODICE EAN 128:	98069682101172
PESO:	dai 1,00 ai 2,00 Kg
TMC (termine minimo di conservazione)**:**	///
CONFEZIONE:	Sfusa in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
DESCRIZIONE:	Arti anteriori e posteriori tagliati a livello dell'articolazione rispettivamente carpale e tarsale, depilate e privi di unghie.
INGREDIENTI:	Carne di Vitello
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	///
FROLLATURA DRY AGED:	Non soggetto a frollatura
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +7°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	*Tipico delle frattaglie fresche*
ODORE:	*Tipico delle frattaglie fresche, priva di odori anomali o sgradevoli*
SAPORE:	*Tipico delle frattaglie fresche*
ASPETTO AL TAGLIO:	*Tipico del taglio, dalla damascatura sottile.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE		
CONTA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	≤ $1x10^8$		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	≤ $1x10^6$		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	≤ $5x10^2$		
STAFILOCOCCHI COAGULASI +	UFC/g	≤ $1x10^4$		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	UFC/g	≤ $1x10^3$	n = 5	c = 0

NOTE:
n = numero di unità campionarie che costituiscono campione
c = numero di unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si trovano tra m e M
(*) = per prodotti con pH ≤4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE
UMIDITÀ	g/100 g	76
AW		> 0,98
PH		5 - 7
CONTAMINANTI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB)	*Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*	
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI	*Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*	
ADDITIVI E CONSERVANTI	*Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*	

CARATTERISTICHE FISICHE

METALLI: *conforme a quanto previsto dal limite interno: 3,5 mm Fe / 4 mm non Fe / 4,5 mm AISI 304*

Di Proprietà della Pantano Carni SpA

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Pantano Carni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza autorizzazione scritta da parte della direzione della stessa.

ALLERGENI

secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento UE 1169/11 e ss.mm.ii.

SI	NO	ALLERGENE
	✔	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
	✔	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	✔	Uova e prodotti a base di uova
	✔	Pesce e prodotti a base di pesce
	✔	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	✔	Soia e prodotti a base di soia
	✔	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	✔	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
	✔	Sedano e prodotti a base di sedano
	✔	Senape e prodotti a base di senape
	✔	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✔	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
	✔	Lupini e prodotti a base di lupini
	✔	Molluschi e prodotti a base di molluschi

NOTE: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto, non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

DICHIARAZIONE O.G.M.: *Non sono usati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati*

RADIAZIONI IONIZZANTI: *Non sottoposto a trattamenti ionizzanti*

CONTAMINAZIONE RADIOLOGICA: *Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*

LOGISTICA

UNITÀ DI VENDITA:	Kilogrammo	
PESO MEDIO PRODOTTO:	≈ 1,50 Kg	
VASCHETTA:	PEZZI	4
	PESO MEDIO	≈ 5,00 Kg
	TIPO	Sacchetto in materiale plastico idoneo con il contatto con alimenti
	TARA	0,01 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE (L x P x H)	600 x 400
	SMALTIMENTO:	Sacchetto: LDPE 4 – Raccolta della Plastica – Svuotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune
CARTONE:	PEZZI	5
	PESO MEDIO	≈ 24,00 Kg
	TIPO	Cartone con reggetta
	TARA	1,08 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE (L x P x H)	600 x 400 x 180 mm
	SMALTIMENTO:	Cartone: PAP 20 - Raccolta della Carta - Svuotare l'imballaggio del suo contenuto, riduci il volume del cartone prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Reggetta: PP 5 - Raccolta della Plastica –Riduci il volume della reggia prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune

Di Proprietà della Pantano Carni SpA

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Pantano Carni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza autorizzazione scritta da parte della direzione della stessa.

ZAMPA RASATA DI VITELLO

BANCALE	COLLI PER STRATO	4
	STRATI PER PALLET	8
	COLLI PER PALLET	32
	PESO MEDIO PALLET	760 ± 10 %
	TIPO	H1
	TARA	18
	DIMENSIONE (L X P X H)	80 x 120 x 15 cm
	SMALTIMENTO:	Da rendere alla scrivente

LOGISTICA

INDICAZIONI IN ETICHETTA:	Denominazione di vendita, ingredienti, origine (nato, allevato, macellato con n° bollo CE, sezionato con n° bollo CE), valori nutrizionali (se richiesti dalla normativa), TMC o scadenza, indicazione di conservazione, Bollo CE, Lotto di produzione, indicazione di consumo, produttore, Peso netto, codice a barre, autorizzazione Mipaaf (ove richiesto)
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1821 M
MODALITÀ D'USO	Prodotto da consumare pervia adeguata e completa cottura.
RICONOSCIMENTI:	Etichettatura volontaria Autorizzazione Mipaaf n° IT 043 ET Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n° IT19/0041
PERIODICITÀ D'ANALISI:	Come previsto dal piano analisi interno
PRODUTTORE:	Pantano Carni S.p.A. Via Solchiello, 20 35020 Arre (PD) Italia

Di Proprietà della Pantano Carni SpA

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Pantano Carni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza autorizzazione scritta da parte della direzione della stessa.