

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)

N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F

**PRODOTTO: TAGLI POSTERIORE DI BOVINO****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal sezionamento a freddo della mezzena di bovino. Carne magra con vertebre toraco-lombo-sacrale di bovino.**ARTICOLI:**

- Campanello gommoso
- Copertina di fesa v.one
- Cuba roll bovino europa
- Fesa di v.one a cuore
- Filetto bovino adulto
- Fascie di roastbeef
- Girello di v.one
- Lombata v.one c/filetto 8 coste
- Muscolo di v.one
- Noce bovino
- Piccione v.one
- Polpa per macinato
- Puntine di sottofesa
- Roastbeef s/o cuore v.one
- Rroast beef s/o 3 coste europa
- Scapino cappello del prete
- Sottofesa squadrata
- Scamone v.one a cuore
- Spezzatino bovino (da fascie di roastbeef)

**TMC**

(Termine minimo di conservazione):

*Carne bovina sottovuoto:* 40 giorni*Carne congelata:* 18 mesi*Prodotto porzionato e riconfezionato:* uguale TMC del prodotto di partenza**CONFEZIONE:**

I prodotti lavorati sono confezionati sottovuoto

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:**

Tra 0°C e 4°C

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Da consumare previa cottura

**DESTINAZIONE D'USO:**

Nessuna limitazione. Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio

**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Codice di rintracciabilità: lotto di riferimento o marca auricolare
- Nato in ..... (Stato membro o paese terzo di nascita)
- Allevato o Ingrassato in ..... (Stato membro o Paese terzo di allevamento o di ingrasso)
- Macellato in ..... (Stato membro o Paese terzo di macellazione e numero di riconoscimento del macello)
- Sezionato in ..... (Stato membro o Paese terzo di nascita e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento)
- Denominazione di vendita
- Da consumare previa adeguata cottura

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>COLORE :</b>	Rosso intenso, con marezzature bianche più o meno presenti ed evidenti, a seconda del taglio
<b>ODORE:</b>	Gradevole, tipicamente ferroso, privo di note estranee
<b>ASPETTO E CONSISTENZA:</b>	Soda, elastica e succosa

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/g	≤ 1.000.000
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	UFC/g	≤ 5.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/g	≤ 500
<b>CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI</b>	UFC/g	≤ 10
<b>SALMONELLA SPP</b>	/25g	Assente
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	MPN/g	≤ 11

**ALLERGENI**

SI	NO
	✓ Cereali contenenti glutine 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
	✓ Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓ 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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
	✓ Lupino e prodotti a base di lupino
	✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
	✓ Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: TAGLI DI SUINO****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal sezionamento a freddo della mezzena di suino. Carne magra con vertebre toraco-lombo-coccigea di suino**ARTICOLI:**

<b>Tagli lombo di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Braciole suino
<input type="checkbox"/>	Carniccio suino
<input type="checkbox"/>	Carrè suino t/bologna appeso in rete
<input type="checkbox"/>	Carrè suino t/padova con costa attaccata appeso in rete
<input type="checkbox"/>	Costine suino appese
<input type="checkbox"/>	Costine suino intere s/v oppure tagliate a metà
<input type="checkbox"/>	Costine suino da lombo (costina intera più piccola)
<input type="checkbox"/>	Filone suino nazionale
<input type="checkbox"/>	Filetto suino intero
<b>Tagli cosce di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Coscia c/o c/piede appesa in rete
<input type="checkbox"/>	Coscia suino c/o fr. s/v senza piede
<input type="checkbox"/>	Coscia suino s/o c/cotenna
<input type="checkbox"/>	Coscia suino s/o s/cotenna polpa
<b>Tagli anteriore di suino</b>	
<input type="checkbox"/>	Coppa suino s/osso
<input type="checkbox"/>	Pancetta suino fresca squadrata c/cotenna
<input type="checkbox"/>	Spalla suino s/osso fr,

**TMC**

(Termine minimo di conservazione):

*Carne suina: 30 giorni**Carne congelata: 18 mesi**Prodotto porzionato e riconfezionato: uguale TMC del prodotto di partenza***CONFEZIONE:**

I prodotti lavorati sono confezionati sottovuoto

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:**

Tra 0°C e 4°C

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Da consumare previa cottura

**DESTINAZIONE D'USO:**

Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini

**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Lotto di riferimento
- ALLEVATO IN: età superiore a 6 mesi Paese dove è stato allevato negli ultimi di 4 mesi; età inferiore a 6 mesi:
  - peso superiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato dopo i 30 Kg di p.v.
  - peso inferiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato interamente
- MACELLATO IN: (nome del Paese Membro o Terzo) ad esempio "ITALIA"

Se il periodo di allevamento non è stato raggiunto in nessuno dei Paesi in cui l'animale è stato allevato:

- Allevato in: vari Stati membri dell'UE
- Allevato in: vari paesi extra UE
- Allevato in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE
- Allevato in: (elenco degli Stati membri o dei Paesi Terzi in cui l'animale è stato allevato)
- Allevato in: non UE per carni importate Paesi Terzi se le informazioni non sono disponibili
- Origine: nome del Paese Membro o Terzo se nato, allevato e macellato in un unico Paese (ad esempio "ITALIA")
- Da consumare previa adeguata cottura

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>COLORE</b>	Rosso pallido, con marezzature bianche più o meno presenti ed evidenti, a seconda del taglio
<b>ODORE:</b>	Gradevole, tipicamente poco ferroso, privo di note estranee
<b>ASPETTO E CONSISTENZA:</b>	Tessitura compatta, grana finissima e untuosa al tatto

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/g	≤ 5.000.000
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	UFC/g	≤ 7.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/g	≤ 500
<b>CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI</b>	UFC/g	≤ 100
<b>SALMONELLA SPP</b>	/25g	Assente
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	MPN/g	≤ 11

**ALLERGENI**

SI	NO
✓	Cereali contenenti glutine 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
✓	Frutta a guscio e prodotti derivati
✓	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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
✓	Lupino e prodotti a base di lupino
✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi
✓	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: TAGLI POSTERIORE DI VITELLO****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal sezionamento a freddo della mezzena di vitello. Carne magra con vertebre toraco-lombo-sacrale di vitello**ARTICOLI:**

<input type="checkbox"/>	Carrè vitello disossato (lavorato come un filone)
<input type="checkbox"/>	Lombo vitello s/rene a metà (carrè)
<input type="checkbox"/>	Lombo vitello s/rene (carrè)
<input type="checkbox"/>	Coscia v.llo s/o
<input type="checkbox"/>	Fesa v.llo
<input type="checkbox"/>	Filetto testa vitello
<input type="checkbox"/>	Noce/scamone v.llo
<input type="checkbox"/>	Sottofesa v.llo
<input type="checkbox"/>	Stinco v.llo posteriore (spuntato 1 lato)
<input type="checkbox"/>	Carniccio vitello fresco
<input type="checkbox"/>	Petto vitello s/osso
<input type="checkbox"/>	Rene vitello
<input type="checkbox"/>	Sottospalla reale s/o
<input type="checkbox"/>	Spalla v.llo s/o
<input type="checkbox"/>	Spezzatino
<input type="checkbox"/>	Stinco anteriore
<b>Elaborati di vitello</b>	
<input type="checkbox"/>	Ossobuco vitello fresco
<input type="checkbox"/>	Rotolo petto di vitello (arrotoato per arrosti)
<input type="checkbox"/>	Rotolo vitello petto reale (sottospalla/spalla)

**TMC**

(Termine minimo di conservazione):

*Carne di vitello sottovuoto: 40 giorni**Carne congelata: 18 mesi**Prodotto porzionato e riconfezionato: uguale TMC del prodotto di partenza***CONFEZIONE:**

I prodotti lavorati sono confezionati sottovuoto

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:**

Tra 0°C e 4°C

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Da consumare previa cottura

**DESTINAZIONE D'USO:**

Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini

**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Codice di rintracciabilità: lotto di riferimento o marca auricolare
- Nato in ..... (Stato membro o paese terzo di nascita)
- Allevato o Ingrassato in ..... (Stato membro o Paese terzo di allevamento o di ingrasso)
- Macellato in ..... (Stato membro o Paese terzo di macellazione e numero di riconoscimento del macello)
- Sezionato in ..... (Stato membro o Paese terzo di nascita e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento)
- Denominazione di vendita
- Da consumare previa adeguata cottura

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>COLORE</b>	Bianco rosato - roseo
<b>ODORE:</b>	Gradevole, privo di note estranee
<b>ASPETTO E CONSISTENZA:</b>	Molle, a grana finissima e tessitura lassa

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/g	≤ 1.000.000
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	UFC/g	≤ 5.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/g	≤ 500
<b>CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI</b>	UFC/g	≤ 10
<b>SALMONELLA SPP</b>	/25g	Assente
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	MPN/g	≤ 11

**ALLERGENI**

SI	NO
	✓ Cereali contenenti glutine 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
	✓ Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓ 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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
	✓ Lupino e prodotti a base di lupino
	✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
	✓ Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: PORCHETTA****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal disosso della coscia di suino, con aggiunta di aromi e sale, poi legata e confezionata sottovuoto.**TMC**  
(Termine minimo di conservazione): 30 giorni dalla data di confezionamento**CONFEZIONE:** Busta plastica sottovuoto**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:** Tra 0°C e 4°C**MODALITA' DI UTILIZZO** Da consumare previa cottura**DESTINAZIONE D'USO:** Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Lotto di riferimento
- Denominazione di vendita
- Da consumare previa adeguata cottura

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/g	≤ 5.000.000
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	UFC/g	≤ 7.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/g	≤ 500
<b>CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI</b>	UFC/g	≤ 100
<b>SALMONELLA SPP</b>	/25g	Assente
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	MPN/g	≤ 11

**ALLERGENI**

SI	NO
	✓ Cereali contenenti glutine 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
	✓ Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓ 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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
	✓ Lupino e prodotti a base di lupino
	✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
	✓ Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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

**PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.**

Via Del Commercio Vicolo 1° , 2  
35036 – Montegrotto Terme (PD)

**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: MIDLESS DI SUINO S/O FRESCO SV****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal disosso del carrè di suino con coste (denominato taglio Padova), con aggiunta di aromi e sale, poi legata e confezionata sottovuoto.**TMC**  
(Termine minimo di conservazione): 30 giorni dalla data di confezionamento**CONFEZIONE:** Busta plastica sottovuoto**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E  
CONSERVAZIONE:** Tra 0°C e 4°C**MODALITA' DI UTILIZZO** Da consumare previa cottura**DESTINAZIONE D'USO:** Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini**INDICAZIONI IN ETICHETTA:**

- Lotto di riferimento
- Denominazione di vendita
- Da consumare previa adeguata cottura

**ALLERGENI**

SI	NO
	✓ Cereali contenenti glutine 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
	✓ Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓ 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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
	✓ Lupino e prodotti a base di lupino
	✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
	✓ Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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