


INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-25724-00
Scheda prodotto: SCAMONE CUORE B.A.*URU* S/V *FL*		Revisione 01 del 17/09/2014 Pag. 1 di 4


SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICH TECHNIQUE DU PRODUIT
versione professionale // professional version // version professionnelle

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN EAN CODE // CODE EAN	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
25724	SCAMONE CUORE B.A.*URU* S/V *FL*	//	0201


Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.
Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the identification number of the slaughtering establishment. // Les viandes sont d'animaux reconnus aptes à la consommation selon les lois sanitaires en vigueur, avec le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir.
 Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.
In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.
Les viandes utilisées sont soumises, au-delà des vérifications prévues dans le système d'autocontrôle d'entreprise, aux contrôles en phase d'acceptations et/ou de procès contenus dans le système qualité d'entreprise.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT	
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	✧ Prodotto in Uruguay ✧ Importato da: INALCA SPA Via Spilamberto 30/c Castelvetro (MO) <div style="float: right; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 132 M CE</div>
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) <i>Trade name (on label) // Dénomination de vende</i>	SCAMONE CUORE Bovino Adulto *URU* S/V *FL*
DENOMINAZIONE LEGALE <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // Fresh meat // Viande fraîche
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0°C/+2°C)
DATA DI SCADENZA / TMC <i>Expiry date / Best before // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 120 giorni // Use by 120 days // DLC 120 jours
ALLERGENI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) <i>Allergens (EC Directive 2003/89 10/11/03) // Allergènes (Dir. CE 2003/89 du 10/11/03)</i>	Assenti // Absent // Absents
INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003) <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 & 1830/2003) // Ingrédients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // Absent // Absents
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation - packaging // Presentation - confectionnement</i>	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) a contatto. Vacuum packaging Conditionnement sous vide
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>Item description // Description de l'article</i>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino Cut derived from hindquarter// Taille anatomique provenant de la partie posterieur
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example Image d'exemple du produit</i>	//
CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//

Rev.	Natura Modifiche		
01	Eliminazione rapporto GMA su Lattici e Staphilococcus aureus. Eliminazione JBS		
	Preparazione	Verifica	Approvazione
	Riboldi Claudio	Malagrinoiorgio; Menabue Elena; Salieri Francesco	Cantarelli Cristina


<p>INALCA S.p.A.</p> 	<p>Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)</p>	<p>ST-00-06-00-00-25724-00</p>
<p>Scheda prodotto: SCAMONE CUORE B.A.*URU* S/V *FL*</p>		<p>Revisione 01 del 17/09/2014 Pag. 2 di 4</p>

<p>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'</p>	
<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000</i> - Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de traçabilité</i>
<p>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' Traceability systems Système de traçabilité</p>	<p>//</p>
<p>ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label Etiquette confection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur :</i> - Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification:</i> - Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto // <i>Net weight // Poids net</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i>
<p>ETICHETTA IMBALLO Packaging label // Etiquette emballage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Poducer name and address // Nom et adresse opérateur</i> - Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</i> - Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // <i>Net weight (addition of single net weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i> - Origine non CE // <i>Origin non EU // Origin non EU</i>
<p>ETICHETTA LOGISTICA PICKING Piking logistic label // Etiquette logistique picking</p>	<p>//</p>

 INALCA S.p.A.	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-25724-00
Scheda prodotto: SCAMONE CUORE B.A.*URU* S/V *FL*		Revisione 01 del 17/09/2014 Pag. 3 di 4

3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DES ANIMAUX	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	//
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	//
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Uruguay // Uruguay // Uruguay
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Uruguay // Uruguay // Uruguay
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	//
CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P) <i>Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)</i>	//
STATO INGRASSAMENTO (1-5) // <i>Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</i>	//
TIPO GENETICO // <i>Race // Race</i>	//
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) // <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage</i>	//
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DU PRODUIT			
Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caracteristiques chimique			
PARAMETRO <i>Parameter // Modèles</i>	U.M.	VALORE MEDIO <i>Average value // Valere moyenne</i>	TOLLERANZA <i>Tolerance // Tolérance</i>
ACQUA <i>Water // Eau</i>	% tq	73.8*	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	21.4 *	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	3.7 *	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // <i>Other// Autres</i>	% tq	//	//
<small>Chimiche:* TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE ed.1997 Chemical Data*: National Institute of Nutrition // Produit chimique : * Données prises de l' Institut National de la Nutrition</small>			
Organolettiche // Organoleptic // Organoleptiques			
CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE // <i>DESCRIPTION // DESCRIPTION</i>		
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect // Aspect extérieur</i>	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio <i>Red colour, typical of raw meat, ivory white fat Couleur rouge, typique de la viande crue, grasse couleur blanc ivoire</i>		
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect // Aspect interieur</i>	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi <i>Firm flesh, elastic, typical of fresh muscles Viande fermes, élastique, typique des muscles frais</i>		
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting // Consistance à la coupe</i>	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse <i>No tendinous parts Absence des parties tendineuses</i>		
ODORE <i>Odour // Odeur</i>	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli <i>Pleasant, typical of well-preserved meat, no unpleasant smells Agréable, typique de la viande parfaitement conservé</i>		
SAPORE <i>Taste // Saveur</i>	Tipico della carne ben cotta <i>Typical of cooked meat Typique de la viande cuite</i>		
PH (solo per merce refrigerata)			
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//		

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-25724-00
Scheda prodotto: SCAMONE CUORE B.A.*URU* S/V *FL*		Revisione 01 del 17/09/2014 Pag. 4 di 4

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caracteristiques microbiologique
 Il criterio si applica ai prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità//The principle is applied to products put on the market during their shelf-life (preservable period)//Le critère s'applique aux produits introduits sur le marché pendant leur durée de conservation.

PARAMETRO PARAMETER // MODELE	VALORE VALUE // VALUE	RIF. NORMATIVO LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL
Escherichia Coli (UFC /g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise
Listeria Monocytogenes (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise

5. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT

CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag //</i> <i>Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière</i>
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE <i>Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection</i>	1
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) <i>Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection</i>	≈ 2,5 kg
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	20
IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	//
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)</i>	≈ 13 Kg
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging per packing</i>	5 / 6
	TARA IMBALLO (Kg) <i>Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)</i>	//
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet/Size (Kg) // Tipe de palette/dimentions</i>	Pallet //palette •A rendere – A perdere // To render – To lose // À rendre – To perdre •Plastica – Legno // Plastic – Wood // Plastique – Bois Tara // Tare // Ivraie: Kg.
	PESO NETTO PALLET (Kg) <i>Pallet net weight (Kg) // Poids net pallet (Kg)</i>	//
	NUMERO IMBALLI PER PALLET [imballi per strato x n° strati] = Tot. Imballi <i>Number of packings per pallet (packings per layer x n° of layers) // Numero emballage pour pallet</i>	//