



Scheda tecnica prodotti:
**PREPARAZIONI A BASE DI
CARNE DI BOVINO ADULTO**

Revisione 02 del
12/03/2015
Pag. 1 di 2

DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. ARTICOLO LANZA	COD. UCC IMBALLO	COD. EAN ARTICOLO
HAMBURGER SCOTTONA BA AW 2x200g GOURMET	SB3HAG1299	08033874850466	8033874850466

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - COMMERCIALIZZAZIONE	Lanza S.r.l. - viale Europa,9 Negrar (VR) 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	HAMBURGER SCOTTONA BA AW 2x200g GOURMET
DENOMINAZIONE LEGALE	Preparazione a base di carne
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Refrigerato (0/+4°C)
PROCESSO DI TRASFORMAZIONE	Macinazione - aggiunta di ingredienti - miscelazione - formatura - confezionamento
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in SKIN
PESO NETTO CONFEZIONE	0,400 Kg
CONFEZIONI / SCATOLA	5 confezioni
PESO NETTO SCATOLA	2,0 Kg
DATA DI SCADENZA / TMC	21 giorni
INGREDIENTI	Ingredienti: carne di scottona bovino adulto (90%), acqua, fibre vegetali (bambù, agrumi), sale, aromi naturali, spezia (pepe bianco)
ALLERGENI (presenti come ingredienti o in tracce - vedi all. II del Reg. 1169/2011 e smi)	Non contiene allergeni

2. ETICHETTATURA - TRACCIABILITA'	
SISTEMA DI TRACCIABILITA'	- Etichettatura in conformità al Reg. 1169/2011 e smi congruente con il Disciplinare Tecnico di rintracciabilità ed etichettatura IT031ET (Reg. CE 1760/00) - Allegato di tracciabilità al DDT

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
<u>Caratteristiche chimiche</u>		
PARAMETRO	U.M.	VALORE MEDI **
Energia	kJ-Kcal	843 - 203
Grassi	g	14
di cui acidi grassi saturi	g	7,2
Carboidrati	g	< 0,5
di cui zuccheri	g	< 0,5
Fibre	g	1,4
Proteine	g	18
Sale	g	1,2

** Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.

<u>Caratteristiche organolettiche</u>	
CARATTERISTICA CARNE	DESCRIZIONE
COLORE	Rosso tipico della carne cruda, uniforme, senza imbrunimenti
ODORE	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli
SAPORE	Tipico della carne fresca aromatizzata, assenza di sapori anomali
CONSISTENZA	Soda ed elastica

Data /date 11/10/24	Timbro e Firma / Stamp and signature Lanza s.r.l. Viale Europa 9 37024 Negrar VR C.F. - P.IVA 01691750234	 LANZA s.r.l. Viale Europa, 9 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045 7500046 - 045 7500527 C. Fisc. e Part. IVA: 0169175 023 4
------------------------	---	--



Caratteristiche microbiologiche

PARAMETRO	METODO ANALITICO	UNITA'	VALORE	RIF. NORMATIVI E/O BIBLIOGRAFICI
Conta Escherichia coli β eta-glucuronidasi positiva	ISO 16649-2:2001	ufc/g	<10 ²	AFSSA (2007)
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2021	ufg/g	<10 ⁴	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)
Ricerca E.coli produttori di Shigatossine (STEC)	AOAC iQ-Check@STECVirX and SerO n° 121203 2003	R/NR in 25 g	NON RILEVABILE in 25 g	Reg. CE 2073/05 e s.m.i
Ricerca Salmonella spp	AFNOR BIO 12/41 - 03/17	R/NR in 25 g	NON RILEVABILE in 25 g	Reg. CE 2073/05 e s.m.i
Ricerca Listeria monocytogenes	AFNOR AES 10/03-09/00	ufg/g	< 100	Reg. CE 2073/05 e s.m.i

4. CONFEZIONAMENTO

TIPO IMBALLO	DESCRIZIONE IMBALLO	RIF. NORMATIVI
IMBALLO PRIMARIO	Sottovuoto skin in vaschetta di plastica	Imballi idonei al contatto con prodotti alimentari in ottemperanza al D.M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni e quanto indicato dal Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni.
IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone ad uso alimentare	Imballi idonei al contatto con prodotti alimentari in ottemperanza al D.M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni e quanto indicato dal Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni.

5. TRASPORTO

Effettuato con automezzi idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
TEMPERATURA DI TRASPORTO: Da 0° a +4° C

6. ALTRE INFORMAZIONI / ALLEGATI (CERTIFICAZIONI, ECC.)

Certificazione di prodotto secondo lo standard DTP122 (certificato n. 52541).

Data /date

11/10/24

Timbro e Firma / Stamp and signature

Lanza s.r.l.
Viale Europa 9
37024 Negrar VR
C.F. - P.IVA 01691750234

