

### Scheda tecnica prodotti: **CARNE SV DI VITELLO**

Revisione 02 del 12/03/2015 Pag. 1 di 3

DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. ARTICOLO LANZA	COD. ARTICOLO CLIENTE
SCAMONE VITELLO A CUORE PAD PRESTIGE S/V	2B11101328	

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO			
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE	Lanza S.r.l viale Europa 9 Negrar (VR)		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SCAMONE VITELLO A CUORE PAD PRESTIGE S/V		
DENOMINAZIONE LEGALE	Carni di animali della specie bovina refrigerate		
CATEGORIA	Carni fresche		
CODICE VOCE DOGANALE	02013000		
PROVENIENZA/PAESE DI ORIGINE	UE		
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Refrigerato (0/+4°C)		
DATA DI SCADENZA / TMC	45 giorni		
ALLERGENI	Assenti		
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in sacco termoretraibile		

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA'			
SISTEMA DI TRACCIABILITA'	<ul> <li>Etichettatura in conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni congruente con il Disciplinare Tecnico di rintracciabilità ed etichettatura IT031ET (Reg. CE 1760/00)</li> <li>Allegato di tracciabilità al DDT</li> </ul>		

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO			
Caratteristiche nutrizionali			
PARAMETRO U.M. VALORI MEDIO SU 100g DI PARTE EDIBILE			
Energia	kJ/kcal	579/138	
Grassi	g	6,4	
di cui acidi grassi saturi	g	2,7	
Carboidrati	g	<0,5	
di cui zuccheri	g	<0,5	
Fibre	g	0	
Proteine	g	20	
Sodio	g	0,07	

<sup>\*</sup> TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA (CREA) ED ANALISI PERIODICHE AUTOCONTROLLO SU NOSTRI PRODOTTI

Caratteristiche chimiche			
PARAMETRO	U.M.	VALORI GUIDA	
pH	Unità di pH	5.2≤ X ≤5.8	
Residui di antibiotici	μg/kg	Entro i limiti di legge	
Residui di antiparassitari	ppm (mg/Kg)	Entro i limiti di legge	
Residui di anabolizzanti	μg/kg	Entro i limiti di legge	

Data di stampa Timbro e Firma / Stamp and signature Lanza s.r.l. /print date 05/08/24

Viale Europa 9 37024 Negrar VR C.F. - P.IVA 01691750234 Via e Europa, 9 37024 NEGBAR (VR) Tel. 045.75000#6 - 045.750052 C. Fisc. e Part (VA 0169175 023



# Scheda tecnica prodotti: CARNE SV DI VITELLO

Revisione 02 del 12/03/2015 Pag. 2 di 3

Caratteristiche organolettiche			
CARATTERISTICA CARNE	DESCRIZIONE		
COLORE	Rosa chiaro tipico della carne cruda, uniforme, senza imbrunimenti		
CONSISTENZA	Soda, pastosa ed elastica		
ODORE	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli		
TESSITURA	Compatta		
GRANA	Fine, delicata al tatto		
CARATTERISTICA GRASSO	DESCRIZIONE		
COLORE	Bianco avorio		
CONSISTENZA	Soda e compatta		

<u>Caratteristiche microbiologiche</u>					
PARAMETRO	METODO ANALITICO	UNITA'	VALORE AL DALLA LAVO VALORI OTTIMALI		RIF. NORMATIVI E/O BIBLIOGRAFICI
Conta Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	ufc/g	< 100	≥ 10.000	WQA (2009)
Conta Escherichia coli ßeta- glucuronidasi positiva	ISO 16649-2:2001	ufc/g	< 100	≥ 1.000	AFSSA (2007)
Conta clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2023	ufc/g	< 100	≥ 10.000	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998); Dossier Emilia Romagna (1998)
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2021	ufc/g	< 100	≥ 10.000	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 rilevab	ile in 25 g	Commissione del Codex Alimentarius - Nuovo lavoro per Linee Guida linee guida per il controllo dell'Escherichia coli produttore della tossina Shiga (STEC) nella carne di manzo - approvato 09/07/2019
Ricerca Salmonella spp	AFNOR BIO 12/41 - 03/17	R/NR in 25 g	non rilevab	ile in 25 g	FCD (2009); Tiecco (1997); ex DPR 227/1992; Circ. E-R 8/1992; Nota I.S.S. 7512/AL.22 del 09/07/85
Ricerca Listeria monocytogenes	AFNOR AES 10/03- 09/00	R/NR in 25 g	≤ 11 in ≤ 110 ir		Piano di autocontrollo aziendale

Data di stampa

/print date

Timbro e Firma / Stamp and signature

Lanza s.r.l.

Viola France 0

05/08/24

Lanza s.r.l. Viale Europa 9 37024 Negrar VR C.F. – P.IVA 01691750234 Via e Europa, 9 37024 N E G B A R (VR) Tel. 045.75000 6 - 045.750052 C. Fisc. e Part IVA 0169175 023



## Scheda tecnica prodotti: CARNE SV DI VITELLO

Revisione 02 del 12/03/2015 Pag. 3 di 3

4. CONFEZIONAMENTO			
TIPO IMBALLO	DESCRIZIONE IMBALLO	RIF. NORMATIVI	
IMBALLO PRIMARIO	Sacco barriera termoretraibile a contatto con l'alimento	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 o cassetta 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.	

### 5. TRASPORTO

Effettuato con automezzi idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.

TEMPERATURA DI TRASPORTO: Da 0°C a +4°C

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

Certificazione di prodotto di filiera (certificato n. 23002 UNI EN ISO 22005:2008).

Data di stampa
/print date

05/08/24

Timbro e Firma / Stamp and signature Lanza s.r.l. Viale Europa 9 37024 Negrar VR C.F. – P.IVA 01691750234 Via e Europa, 9 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045.7500046 - 045.750052 C. Fisc. e Part III A 0169175 023