





10/3/25

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	GENNAIO 2024
	<b>CARNE BOVINA BIOLOGICA REFRIGERATA</b>	
	 IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE	Pag. 1 a 3

<b>Codice e descrizione su etichetta</b>	<b>0194211 – POLPA 4 TAGLI B.A BIO IT</b>	
<b>Codice GS1/EAN</b>	<b>90194211000003</b>	
<b>Composizione</b>	Carne bovina disossata proveniente da capi di età compresa tra i 12 e i 24 mesi nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.	
<b>Certificazione</b>	Prodotto Biologico, controllato e certificato da SUOLO E SALUTE SRL, organismo di controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F., IT BIO 004 in base al REG CE n. 834/2007 e n. 889/2008	
<b>Caratteristiche dell'animale</b>	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CE
	Stabilimento/sezionamento	ITALIA – SABAUDIA CARNI SRL Numero di riconoscimento: IT 1152 M CE
<b>Confezionamento</b>	Tipologia	SOTTOVUOTO
<b>Imballaggio</b>	Materiali	SACCHETTI IN POLIETILENE PER ALIMENTI conformi al Reg. CE 10/2011 ed alle altre norme applicabili
	Confezione	CONFEZ. 6 KG MAX
	Imballo esterno	SCATOLA IN CARTONE PER ALIMENTI COMPONIBILE DEL PESO MAX 20 KG (A PERDERE)
<b>Etichettatura</b>	SECONDO NORMATIVA VIGENTE	
<b>Stato fisico</b>	FRESCO	
<b>Temperatura/conservazione</b>	DA 0°C A +4 °C	
<b>Temp. Trasporto</b>	DA 0°C A +4 °C	
<b>SHELF LIFE</b>	21 giorni	
<b>Modalità di consumo</b>	PREVIA COTTURA	

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP



Gnessi Teresa Group srl – Via Stelvio,4 – 00048 Nettuno (RM)

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	GENNAIO 2024
	<b>CARNE BOVINA BIOLOGICA REFRIGERATA</b>	
	 IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE	Pag. 2 a 3

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO:**

<b>Valore Energetico (Calorie)</b>	103 kcal
<b>Valore Energetico (Kjoule)</b>	431,24 kJ
<b>Grassi</b>	1,8 g
- di cui Grassi Saturi	0,6 g
<b>Carboidrati</b>	0 g
- di cui Zuccheri	0 g
<b>Fibre</b>	0 g
<b>Proteine</b>	21,8 g
<b>Sale</b>	0,10 g


<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

 <p><i>...naturalmente il meglio</i></p>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	GENNAIO 2024
	<b>CARNE BOVINA BIOLOGICA REFRIGERATA</b>	
	 <p>IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE</p>	Pag. 3 a 3

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Colore tipico della carne cruda
	Consistenza	Compatta
	Odore	Tipico della carne cruda
<b>Caratteristiche Chimico microbiologiche</b>  (*) i valori microbiologici sono intesi senza che il prodotto abbia subito stress termici e manipolazioni delle confezioni non dipendenti dal nostro processo.	Carica batterica mesofila a 30° C.	m=500.000 ufc/g M=5.000.000 ufc/g C=2
	Escherichia Coli	m=50 ufc/g M=500 ufc/g C=2
	Salmonella spp	Assente su 25 g C=0
	Sostanze inibenti	Assenti
<b>Dichiarazione Allergeni</b>	Allergeni presenti direttamente nel prodotto	Nessuno
	Allergeni utilizzati nel laboratorio di produzione	Nessuno
<b>OGM</b>	Le materie prime ed i semilavorati utilizzati per la preparazione dei prodotti non contengono OGM e non sono preparati a partire da prodotti contenenti OGM.	

<b>Pallettizzazione</b>	
<b>Numero confezioni per collo</b>	<b>3</b>
<b>Peso medio collo</b>	<b>20Kg</b>
<b>Colli per strato di pallet</b>	<b>4</b>
<b>Strati per pallet</b>	<b>6</b>
<b>Confezioni per Pallet</b>	<b>72</b>

<b>Emessa da:</b>	<b>Verificata ed Approvata</b>
Responsabile Controllo Qualità	Responsabile HACCP

 <b>montaldi</b>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  <b>NOCE VITELLONE/BOVINO ADULTO DA          AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>	ANATOMICO  VIT.NE B.A.  BIO
	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI CARLO & C. SNC – CERESE DI VIRGILIO (MN)	Pagina 1 Di 2
EMISSIONE: 1 12/09 REVISIONE: 1 12/09 REVISIONE: 2 04/13 REVISIONE: 3 02/16		

**DESCRIZIONE:** noce a palla di vitellone/bovino adulto inferiore a 24 mesi origine nazionale da agricoltura biologica refrigerato sottovuoto.

**CERTIFICAZIONE:** Organismo di controllo: Bioagricert srl.  
 Applicazione del Reg. CE n°834/07. Certificato di conformità dei prodotti biologici n° 08907 del 18/12/14. Codice di Controllo IT BIO 007 A51F.

Assenza di allergeni ed OGM (allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità alla Dir 2003/89 CE, All III bis.; OGM secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22/09/2003.)

**CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE:**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>80090111</b>
Confezione	Sacchetto sottovuoto
Peso per confezione	Variabile
Tipo confezione	Sacchetto polietilene

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>Conforme come da Regolamento CEE 1441/2007</b>	
Germi Aerobi Mesofili (UFC/g)	<b>&lt;5x10<sup>5</sup></b>
Coliformi totali (UFC/g)	<b>&lt;1x10<sup>3</sup></b>
Salmonella	<b>Assenza in 25g</b>

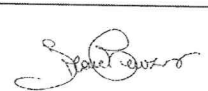
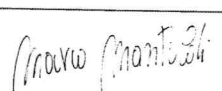
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:**

Odore	Tipico della carne
Colore	Rosso con grasso bianco
Sapore	Tipico della carne
Grassi	< 20%

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Termine massimo di conservazione: 30 giorni dalla data di confezionamento  
 Modalità di conservazione: mantenere tra +0°/+4°C  
 Modalità di consumo: da consumare previa cottura  
 Autorizzazione sanitaria: I 2066 L CEE

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO  
 DA DG

 <b>montaldi</b>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  <b>NOCE VITELLONE/BOVINO ADULTO DA          AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>	ANATOMICO  VIT.NE B.A.  BIO
	EMISSIONE: <b>1</b> 12/09 REVISIONE: <b>1</b> 12/09 REVISIONE: <b>2</b> 04/13 REVISIONE: <b>3</b> 02/16	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI CARLO & C. SNC – CERESE DI VIRGILIO (MN)

### ALLERGENI

Informazioni sulle componenti allergiche (Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007):

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X
lupino e prodotti a base di lupino		X
molluschi e prodotti a base di molluschi		X

**Dichiarazione OGM:** non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

### Garanzie di sicurezza alimentare fornite:

Conformità alle norme igieniche vigenti : regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Applicazione del Regolamento CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

Conforme al Decreto Lgs.n°193 del 6/11/2007(attuazione della direttiva 2004/41/CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Rintracciabilità dei prodotti alimentari in conformità al Reg.CE n. 178/2002.

Idoneità alimentare dell'imballaggio:conformità al reg. CE 1935/2004

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO  
DA DG