


<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST            Schede Prodotti: carni in osso a gancio</b>	<b>ST-00-13-F-00-12607-01</b>
SCHEDA PRODOTTO: LOMBATA VIT.NE *U*		Revisione 04 del 18/07/2014 Pag. 1 di 2

**SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT**

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE DE L'ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
12607	LOMBATA VIT.NE *U*	0201

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

*Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC 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 CE 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**

<b>STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E          MARCHI DI IDENTIFICAZIONE</b> <i>Production plant and identification marks //          Emprise de production et marque d'identification</i>	↗ INALCA SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO)	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>Trade name // Dénomination de vende</i>	Lombata di vitellone (Bovino Adulto) con osso <i>Striploin bone-in of young bull // Déhanché avec os de jeune bovin</i>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // Fresh meat // Viande fraîche	
<b>STATO FISICO e TEMPERATURA DI          CONSERVAZIONE</b> <i>Physical status and storage temperature          Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0 / +7 °C)	
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b> <i>Presentation – packaging          Présentation – confectionnement</i>	In osso appeso a gancio <i>Bone in, hanging from the hook          Avec os accroché au crochet</i>	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b> <i>Item description // Description de l'article</i>	Lombata con osso // Striploin bone-in // Déhanché avec os	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b> (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example          Image d'exemple du produit</i>		

Rev.	Natura Modifiche
04	Eliminazione 2270M correzione valori Micro Salmonella e E.Coli O157
<b>Preparazione</b>	<b>Verifica</b>
Lalinga Giulia	Mod? Massimo
	<b>Approvazione</b>
	Sacchelli Anna Maria

 <b>INALCA S.p.A.</b>		<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST   Schede Prodotti: carni in osso a gancio</b>	<b>ST-00-13-F-00-12607-01</b>
SCHEDA PRODOTTO: LOMBATA VIT.NE *U*		Revisione 04 del 18/07/2014 Pag. 2 di 2	
<b>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACIABILITE'</b>			
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité	- 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 enclosure attached to transport document // Document de traçabilité</i>		
ETICHETTA Label Etiquette	- Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</i> - Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur</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> - Nome e codice cliente // <i>Customer name and code // client</i> - Numero d'ordine // <i>Order number // numéro de commande</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese/i 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'abatage</i> - Bar code // <i>Bar code // Bar code</i> - Riga verticale nera/azzurra per i tagli con colonna vertebrale da animali >/< 30 mesi <i>Black/blue vertical stripe for cuts with vertebral column from animals older/younger than 30 months //</i> <i>Ligne noire/bleue vertical pour les coupes avec colonnes vertébrale d'animaux &gt;/&lt; 30 mois</i>		
	Possibilità di <u>informazioni facoltative</u> in etichetta in base all'art. 13 del Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET): ✧ Tipo genetico, categoria, età, data macellazione, allevamento di ingrasso, sesso. <i>Possibility of <u>additional information</u> on label based on r art. n° 13 of Reg. EC 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):</i> ✧ Race (genetic type), category, age, slaughtering date, fattening farm, sex. <i>Possibilité d' <u>information additionnelle</u> dans l'étiquette basée sur l'art.13 de Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):</i> ✧ Race (type génétique), catégorie, âge, la date abattant, dernière multiplication, sexe.		

<b>3 REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX</b>	
PAESE DI NASCITA // <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	CE
PAESE DI ALLEVAMENTO // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	CE
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i>	Italia // <i>Italy // L'Italie</i> IT 132 M CE
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	A
CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P) <i>Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)</i>	U
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'abatage</i>	< 24 mesi // <i>months // mois</i>
PH	<5.85 dopo 24 h dalla macellazione <5.85 after 24h from slaughtering // <5.85 apres 24h de l'abatage
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

<b>4 Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caracteristiques microbiologique</b>		
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
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC /g)	≤ 1 x 10 <sup>6</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Enterobatteriacee (UFC /g)	≤ 1, 5 x 10 <sup>3</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Escherichia Coli (UFC /g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Staphilococcus aureus Coag. + (UFC /g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Salmonella spp. (P/A/400 cm <sup>2</sup> )	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
E. Coli O157 : H7 (P/A/400 cm <sup>2</sup> )	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Listeria Monocytogenes (UFC /g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>