

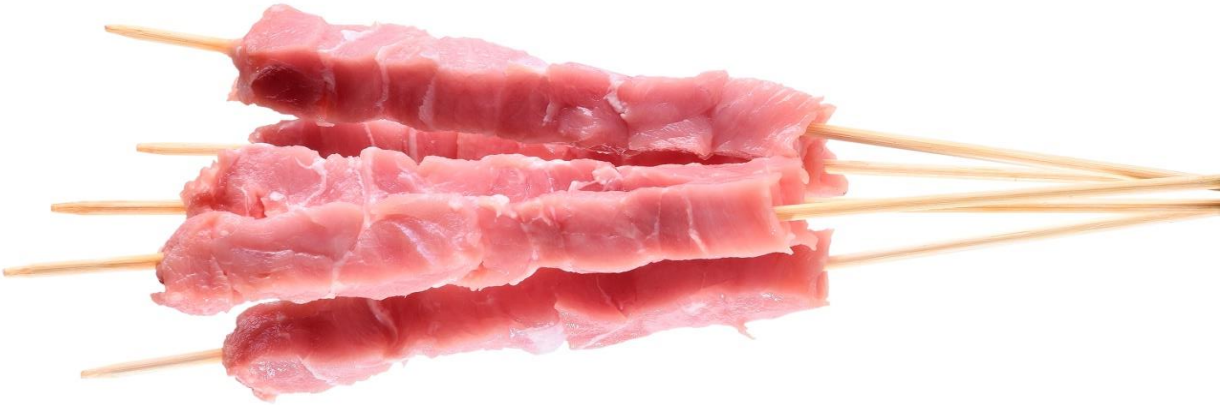



# Rusti

ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA  
 Tel. (+39)0854313256 - Fax (+39)0854312416  
 P.I. 01873420689  
 www.ilcacarni.it

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST / 19  
 MOD. 01  
 REV. 1

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO - ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE	CODICE EAN
671	ARROSTICINI DI VITELLO FRESCHI 30 g.	
<p>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.  <i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre che alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.  <i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p>		
1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU PRODUIT		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>PRODUCTION PLANT AND IDENTIFICATION MARKS - SITE DE PRODUCTION ET MARQUES D'IDENTIFICATION</i>	ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA - IT 598 S CE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) <i>SALE NAME (label) - NOM DE VENTE E (étiquette)</i>	ARROSTICINI DI VITELLO FRESCHI 30 g.	
DENOMINAZIONE LEGALE <i>LEGAL NAME - DENOMINATION LEGALE</i>	CARNI FRESCHE <i>FRESH MEATS - VIANDES FRAICHES</i>	
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>PHISICAL STATUS AND STORAGE TEMPERATURE - ETAT PHYSIQUE ET TEMPERATURE DE STOCKAGE</i>	FRESCO (0 / 4 °C) <i>FRESH (0 / 4 °C) - FRAIS (0 / 4 °C)</i>	
DATA DI SCADENZA - TMC <i>EXPIRATION DATE - DATE D'EXPIRATION</i>	4 GIORNI <i>4 DAYS - 4 JOURS</i>	
INGREDIENTI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) <i>INGREDIENTS - INGREDIENTS</i>	CARNE DI VITELLO <i>CALF MEAT - VIANDE DE VEAU</i>	
INGREDIENTI OGM (Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003) <i>OGM INGREDIENTS (EC Regulations 1829 &amp; 1830/2003) - INGREDIENTS OGM (Règlements CE 1829 et 1830/2003)</i>	ASSENTI <i>ABSENT - ABSENT</i>	
ALLERGENI in base a : <i>Allergens based on: Allergenes bases sur:</i> Direttiva CE 2003/89 e Regolamento UE 2011/1169	ASSENTI NEL PRODOTTO; PRESENTI NELLO STABILIMENTO; NESSUNA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE <i>ABSENT IN THE PRODUCT; PRESENT IN THE ESTABLISHMENT; NO POSSIBILITY OF CONTAMINATION</i>	
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE</i>	TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DA TUTTO L'ANIMALE <i>ANATOMICAL CUTS FROM ALL OVER THE ANIMAL - COUPES ANATOMIQUES DE PARTOUT DANS L'ANIMAL</i>	
2. IMMAGINE D'ESEMPIO DEL PRODOTTO - PRODUCT IMAGE AS EXAMPLE - IMAGE D'EXEMPLE DU PRODUIT		
		
3. ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' - LABELLING AND TRACEABILITY - ETIQUETTURE ET TRACABILITE'		
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' - <i>TRACING SYSTEMS - SYSTEME DE TRACABILITE'</i>	Etichettatura in conformità al Regolamento CE n. 1169 del 2011 e successive modifiche. Allegato di tracciabilità al DdT. <i>Meat labelling according to the regulation CE n. 1169/2011. Traceability attachment to transport document.</i> <i>L'etiquetage des viandes est en conformité au règlement CE 1169/2011. Tracabilité attachée au document.</i>	
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' - <i>TRACEABILITY SYSTEMS - SYSTEME DE TRACABILITE'</i>	Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre UCC/EAN-128 identificanti il Serial Shipping Container Code (SSCC). L'SSCC è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche. <i>Every despatch unit (pallet) is labelled with an UCC/EAN-128 barcode that identifies the Serial Shipping Container Code (SSCC). The SSCC is a standard identification number used for the unambiguous identification of logistic unit. Chaque unités de livraison (palette) est étiqueté avec code UCC/EAN-128 qui identifient le Serial Shipping Container Code (SSCC). L'SSCC est un numéro d'identification standard utilisé pour l'identification univoque d'unités logistiques.</i>	
ETICHETTA CONFEZIONE - <i>PACKAGING LABEL - ETIQUETTE CONFECTION</i>	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 dell'articolo - <i>Item description - Description article</i> Ingredienti - <i>Ingredients - Ingrédients</i> Temperatura di conservazione - <i>Storage temperature - Température bde conservation</i> Modalità di utilizzazione - <i>Conditions of use - Conditions d'utilisation</i> Peso netto - <i>Net weight - Poids net</i> Data di scadenza - <i>Expiry date - DLC</i> Numero di lotto - <i>Batch number - Numéro de lot</i> Bar code - <i>Bar code - Bar code</i>	
ETICHETTA IMBALLO - <i>PACKAGING LABEL - ETIQUETTE EMBALLAGE</i>	Descrizione dell'articolo - <i>Item description - Description article</i> Peso netto - <i>Net weight - Poids net</i> Data di scadenza - <i>Expiry date - DLC</i> Bar code - <i>Bar code - Bar code</i>	
ETICHETTA LOGISTICA PICKING - <i>PICKING LOGISTIC LABEL - ETIQUETTE LOGISTIQUE PICKING</i>	Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) e Numero d'Ordine <i>Customer of destination (identification and address) and Order Number</i> <i>Client de destination (identification et adresse) et Numéro d'Ordre</i>	

4. VALORI NUTRIZIONALI per 100 g. - NUTRITIONAL VALUES for 100 g. - VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g.					
PARAMETRO - PARAMETER - PARAMETRE			U. M.	VALORE MEDIO	TOLLERANZA
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE			Kcal	168	//
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE			Kj	678,5	//
GRASSI - FAT - GRAISSES			g.	10,8	//
DI CUI SATURI - OF WHICH SATURATED - DONT SATURE'			g.	3,1	//
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES - HYDRATES DE CARBONE			g.	0,7	//
DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - DONT LES SUCRES			g.	0,7	//
FIBRE - FIBERS - FIBRES			g.	0	//
PROTEINE - PROTEIN - PROTEINE			g.	20,7	//
SALE - SALT - SEL			g.	0,83	//
CENERI - ASHES - CENDRES			g.	0,9	//
UMIDITA' - HUMIDITY - HUMIDITE'			g.	67,6	//
5. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS - CARACTERISTIC ORGANOLEPTIQUES					
CARATTERISTICA - FEATURE - CARACTERISTIQUE			DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION		
ASPETTO ESTERNO - EXTERNAL APPEARANCE - APPARENCE EXTERIEUR			Colore rosato tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio.		
ASPETTO INTERNO - INTERNAL APPEARANCE - APPARENCE INTERNE			Soda. Elastica. Tipica di muscoli freschi.		
CONSISTENZA AL TAGLIO - CUTTING CONSISTENCY - CONSISTANCE DE COUPE			Priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse.		
ODORE - SMELL - ODEUR			Gradevole. Tipico della carne ben conservata. Assenza di odori sgradevoli.		
SAPORE - FLAVOR - SAVEUR			Tipico della carne ben cotta.		
pH			Es. 5.5 dopo 24 ore dalla macellazione.		
CARATTERISTICHE PARTICOLARI - PARTICULAR CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES SPECIALES			Steco in legno di bambù		
6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIC MICROBIOLOGIQUE					
PARAMETRO - PARAMETER - PARAMETRE	VALORE - VALUE - VALEUR		RIFERIMENTO NORMATIVO - NORMATIVE REFERENCE - REFERENCE REGLEMENTAIRE		
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC/g)	OPTIMUM: 100.000	ACTION LEVEL: 1.000.000	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
Escherichia Coli (UFC/g)	OPTIMUM: <10	ACTION LEVEL: 100	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
Staphilococcus Aureus	OPTIMUM: <10	ACTION LEVEL: 100	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE IN 25 g		Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
E. Coli O157 : H7 (P/A/25g)	ASSENTE IN 25 g		Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
Lysteria Monocytogenes (UFC/g)	OPTIMUM: <10	ACTION LEVEL: 100	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise		
7. TRATTAMENTO E LAVORAZIONE OVE PREVISTI - TREATMENT AND PROCESSING WHERE EXPECTED - TRAITEMENT ET TRAITEMENT LA 'OU'					
Carne tagliata in piccoli pezzi inseriti su steco di bambù Meat cut into small pieces inserted on bamboo stick - Viande coupée en petits morceaux insérés sur le bâton de bambou					
8. CONFEZIONAMENTO - PACKAGING - CONFECIONNEMENT					
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO	TIPO DI MATERIALE A CONTATTO CON L'ALIMENTO PACKAGING IN CONTACT WITH FOOD - EMBALLAGE AU CONTACT DE L'ALIMENT		BUSTA PLP - PLP ENVELOPE - ENVELOPPE PLP		
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE NUMBER OF PIECES PER PACKAGING - NUMERO DE PIECES POUR CONFECTION		169		
	PESO NETTO (Kg) NET WEIGHT (Kg) - POIDS NET (Kg)		~ 5,000		
	TIPOLOGIA IMBALLO PACKING TYPE - TIPE D'EMBALLAGE		CARTONE - CARDBOARD - CARTON		
	DIMENSIONI (mm) (L x l x h) DIMENSIONS (mm) (L x l x h)		237 x 237 x 265		
	PESO TOTALE IMBALLO TOTAL PACKAGING WEIGHT (Kg) - POIDS TOTAL DE L'EMBALLAGE (Kg)		~ 5,230		
EMBALLAGE ET EMBALLAGE	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO NUMBER OF PACKAGINGS PER PACKING - NUMERO DE CONFECTIONS POUR EMBALLAGE		1		
	TARA IMBALLO (Kg) PACKING TARE (Kg) - TARE EMBALLAGE (Kg)		0,230		
	TIPO BANCALE TYPE OF PALLET - TIPE DE PALETTE		A rendere o a perdere - To return or to lose - A render ou a perdre		
BANCALE PALLET PALETTE	PESO NETTO PALLET (Kg) PALLET NET WEIGHT (Kg) - POIDS NET PALETTE (Kg)		~ //		
	NUMERO IMBALLI PER PALLET NUMBER OF PACKINGS PER PALLET - NUMERO EMBALLAGE POUR PALETTE		//		
9. IMMAGINE DELL'IMBALLAGGIO - PACKING IMAGE - IMAGE D'EMBALLAGE					
					
10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE - CONSERVATION CONDITIONS - CONDITIONS DE CONSERVATION					
Carni conservate in celle frigorifero alla temperatura controllata tra 0 °C e 4 °C Meat stored in refrigerated cells at the controlled temperature between 0 °C and 4 °C - Viande stockée dans des cellules réfrigérées à température vérifiée entre 0 °C et 4 °C					
11. TRASPORTO E DISTRIBUZIONE - TRANSPORT AND DISTRIBUTION - TRANSPORT ET DISTRIBUTION					
Carni trasportate e distribuite con mezzi frigoriferi sanificati a temperatura controllata tra 0 °C e 4 °C Meat transported and distributed by refrigerated means sanitized at a controlled temperature between 0 °C and 4 °C - Viande transportée et distribuée par des moyens réfrigérés désinfectés à une température contrôlée comprise entre 0 °C et 4 °C					