



# 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

PROSSIMA  
 REVISIONE  
 GENNAIO 2024

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO - ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE	CODICE EAN
Q971G	ARROSTICINI DI AGNELLO IQF 30 g. CONFEZIONE GRANDE	
<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>		
<b>1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU PRODUIT</b>		
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 (etiquette)</i>	ARROSTICINI DI AGNELLO IQF 30 g. CONFEZIONE GRANDE	
DENOMINAZIONE LEGALE <i>LEGAL NAME - DENOMINATION LEGALE</i>	CARNI SURGELATE <i>FROZEN MEATS - VIANDES CONGEELES</i>	
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>PHYSICAL STATUS AND STORAGE TEMPERATURE - ETAT PHYSIQUE ET TEMPERATURE DE STOCKAGE</i>	SURGELATO (-20 / -18 °C) <i>FROZEN (-20 / -18 °C) - SURGELE' (-20 / -18 °C)</i>	
DATA DI SCADENZA - TMC <i>EXPIRATION DATE - DATE D'EXPIRATION</i>	540 GIORNI - SHELF LIFE DAL GIORNO DI CONSEGNA MINIMO 14 MESI	
INGREDIENTI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) <i>INGREDIENTS - INGREDIENTS</i>	CARNE DI AGNELLO <i>LAMB MEAT - VIANDE D'AGNEAU</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: Allergènes 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>	
<b>2. IMMAGINE D'ESEMPIO DEL PRODOTTO - PRODUCT IMAGE AS EXAMPLE - IMAGE D'EXEMPLE DU PRODUIT</b>		
		
<b>3. ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' - LABELLING AND TRACEABILITY - ETIQUETTURE ET TRACABILITE'</b>		
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	199	//
ENERGIA	ENERGY	ENERGIE	Kj	834,3	//
GRASSI	FAT	GRAISSES	g.	12,9	//
DI CUI SATURI	OF WHICH SATURATED	DONT SATURE'	g.	0	//
CARBOIDRATI	CARBOHYDRATES	HYDRATES DE CARBONE	g.	0	//
DI CUI ZUCCHERI	OF WHICH SUGARS	DONT LES SUCRES	g.	0	//
FIBRE	FIBERS	FIBRES	g.	0	//
PROTEINE	PROTEIN	PROTEINE	g.	21	//
SALE	SALT	SEL	g.	0,2	//
CENERI	ASHES	CENDRES	g.	0,9	//
UMIDITA'	HUMIDITY	HUMIDITE'	g.	67,6	//

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		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		CONFECTIONNEMENT	
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO	TIPO DI MATERIALE A CONTATTO CON L'ALIMENTO	PACKAGING IN CONTACT WITH FOOD	EMBALLAGE AU CONTACT DE L'ALIMENT	BUSTA PLP	
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	NUMBER OF PIECES PER PACKAGING	NUMERO DE PIECES POUR CONFECTION	152	
	PESO NETTO (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	POIDS NET (Kg)	~ 4,600	
	TIPOLOGIA IMBALLO	PACKING TYPE	TIBE D'EMBALLAGE	CARTONE	
PACKAGING AND PACKAGING	DIMENSIONI (mm) (L x l x h)	DIMENSIONS (mm) (L x l x h)		408 x 293 x 104	
	PESO TOTALE IMBALLO	TOTAL PACKAGING WEIGHT (Kg)	POIDS TOTAL DE L'EMBALLAGE (Kg)	~ 4,900	
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)	0,300	
	TIPO BANCALE	TYPE OF PALLET	TIBE DE PALETTE	A rendere o a perdere	
BANCALE PALLET PALETTE	PESO NETTO PALLET (Kg)	PALLET NET WEIGHT (Kg)	POIDS NET PALETTE (Kg)	~ 588,800	
	NUMERO IMBALLI PER PALLET	NUMBER OF PACKINGS PER PALLET	NUMERO EMBALLAGE POUR PALETTE	128	
				Plastica o legno	

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 -20 °C e -18 °C					
Meat stored in refrigerated cells at the controlled temperature between -20 °C and -18 °C					
Viande stockée dans des cellules réfrigérées à température vérifiée entre -20 °C et -18 °C					

11. TRASPORTO E DISTRIBUZIONE		TRANSPORT AND DISTRIBUTION		TRANSPORT ET DISTRIBUTION	
Carni trasportate e distribuite con mezzi frigoriferi sanificati a temperatura controllata tra -20 °C e -18 °C					
Meat transported and distributed by refrigerated means sanitized at controlled temperature between -20 °C and -18 °C					
Viande transportée et distribuée par des moyens réfrigérés désinfectés à une température contrôlée comprise entre -20 °C et -18 °C					