

"Al Vitello D'Oro S.r.l." DORAGA Via Picientino loc. Caserosse 84131 FUORNI (Salerno)	MOD. P21/1 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SCHEDA N° 18	CODICE PRODOTTO BM0354
---	--	-------------------------------	---

Rev. 01 05/01/2007

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	NOCE DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO
DEFINIZIONE	POLPA POSTERIORE DI BOVINO ADULTO DISOSSATA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE	40 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
Temperatura di conservazione	DA CONSERVARSI A TEMPERATURA 0°-+4°C
Modalità di trasporto	Durante il trasporto la merce deve essere conservata NEI CONTENITORI ORIGINALI A TEMPERATURA +0°-+4°C CON UNA TOLLERANZA DI ± 3°C
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg.178/2002; Reg.852/2004; Reg.853/2004; Reg.854/2004; Reg.882/2004; Reg.2073/2005
INGREDIENTI	CARNE BOVINA DISOSSATA
TRATTAMENTI SUBITI:	SEZIONAMENTO, DISOSSO, CONFEZIONAMENTO;
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	CONFEZIONE UNITARIA IN INVOLUCRO PLASTICO SOTTOVUOTO TERMORETRAIBILE E SUCCESSIVAMENTE IMBALLATO IN CARTONI;
ETICHETTATURA	SECONDO D.Lgs. 27/01/92 N.109 e successive modifiche; REG.CE 1760/2000; REG.CE 1825/2000;D.M.30/08/2000.
BOLLO DI RICONOSCIMENTO	1734 S CE
PEZZATURE:	Peso medio del prodotto in confezione unitaria kg. VARIABILE IN FUNZIONE DELLE SPECIFICHE DI CONTRATTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICO/SENSORIALI DEL PRODOTTO

COLORE: ROSSO SCURO INTENSO	ODORE: TIPICO	SAPORE: GRADEVOLE
------------------------------------	----------------------	--------------------------

COMPOSIZIONE MEDIA DELLE CARNI

Parametri	Unità di misura	Valore	Tolleranza
PH	//	(*)	(*)
UMIDITA'	VALORE %	(*)	(*)
PERCENTUALE DI GRASSI	VALORE %	(*)	(*)
PROTIDI	VALORE %	(*)	(*)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Standard interno e limiti di accettabilità

TIPO DI GERME	Unità di misura	Limite M	Limite m	n	c
<i>Carica mesofila totale</i>	U.F.C/cm2	(**)	(**)	(**)	(**)
<i>Enterobacteriacee</i>	U.F.C/cm2	(**)	(**)	(**)	(**)
<i>E.coli</i>	U.F.C/gr.	(**)	(**)	(**)	(**)
<i>Stafilococchi</i>	U.F.C/gr.	(**)	(**)	(**)	(**)
<i>Listeria monocitogenes</i>	U.F.C/gr.	(**)	(**)	(**)	(**)
<i>Salmonella spp.</i>	U.F.C/25gr.	(**)	(**)	(**)	(**)

Legenda: Limite M: livello massimo accettabile; Limite m: livello target; n: numero di campioni prelevati dalla partita in esame; c: numero di campioni che possono superare M. (*) come da specifiche di forniture quando e se presenti; (**) come da normative cogenti nazionali e comunitarie.



ILTA SRL

Rev.del: 10/09/2010

cod.art. 3643
cod.Indicod 251686

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCAPA

DESCRIZIONE PRODOTTO: **FESA DI TACCHINO MASCHIO EXTRA SOTTOVUOTO**INGREDIENTI: Fesa di tacchino maschio intera con medaglione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI:

Modello etichetta pubbl.o sigillo:	MARCHIO "ILTA"		
Tipologia:	carni fresche di volatili da cortile - REG.CE 853/04 - Boll. San. IT 081 M CE		
Modalità di vendita	SOTTOVUOTO - FRESCO CLASSE "A"		
peso per pezzo Kg.	4,20		
pezzi per confezione n°	1		
peso netto per confezione Kg.	4,20 ca.		
confezioni per unità di vendita	4		
peso netto per unità di vendita Kg.	16,80 ca.		
Unità di vendita	Cassa cartone 60x40x14	tara +/-8%	580 g.
tipo confezione	Sottovuoto	tara g. 30	x n° 4 120 g.
	Casse per bancale: 50	tara cassa	700 g.
materiali	idonei al contatto con gli alimenti, REG. CE 1935/2004 e success. mod. ed integr.		
etichettatura	conforme al DL 109 del 27/01/92		
temperatura di conservazione	da 0° C a +4° C		
durata gg.	giorno di produzione + 12		
controlli igien.Sanitari	AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE		
Parametri microb.alla prod.	CMT 32°C UFC/g.	< 1.000.000	
	Salmonella in 25 g.	assente	
	Listeria monocytogenes MPN /g.	limiti O. M. 07/12/1993	
note			

fac-simile etichetta confezione

FESA TAC.MAS.SV	
FESA DI TACCHINO MASCHIO	3643
SOTTOVUOTO	
Fresco classe "A"	
Conservare da 0°C a +4°C	
Da consumarsi cotto	
LOTTO	

DA CONSUMARSI ENTRO IL:	PESO NETTO
	Kg
(indicod) 2251686 IMPORTO
PRODOTTO/CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CAMPIGLIA DEI BERICI (VI) ITALIA MACELLATO, SEZIONATO, CONFEZIONATO IN:	

fac-simile etichetta cassa

ILTA s.r.l. - Campiglia dei Berici (VI)		
FESA TAC.MAS.SV		
FESA DI TACCHINO MASCHIO		
SOTTOVUOTO		
		3643
Cod.Emb.		
N. conf.	Peso netto	(barcod)
4kg	203643
LOTTO RINTR.:	ALLEVATO IN:	
-----	-----	
MACELLATO IN:	SEZIONATO/CONFEZIONATO IN:	
-----	-----	
cod.EAN128		



ILTA SRL

Rev.del: 10/09/2010

cod.art. 2254
cod.Indicod 251922

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO: **PETTO DI POLLO GIALLO PESANTE SOTTOVUOTO**INGREDIENTI: Petto di pollo giallo

CARATTERISTICHE COMMERCIALI:

Modello etichetta pubbl.o sigillo:	MARCHIO "ILTA"		
Tipologia:	carni fresche di volatili da cortile - REG.CE 853/04 - Boll. San. IT 081 M CE		
Modalità di vendita	SOTTOVUOTO - FRESCO CLASSE "A"		
peso per pezzo g.	400+600 ca.		
pezzi per confezione n°	4/6 ca.		
peso netto per confezione Kg.	2,00 ca.		
confezioni per unità di vendita	6		
peso netto per unità di vendita Kg.	12,00 ca.		
Unità di vendita	Cassa cartone 60x40x9,5+coperchio	tara +/-8%	550 g.
tipo confezione	Sottovuoto	tara g. 30	x n° 6 180 g.
	Casse per bancale: 50		tara cassa 730 g.
materiali	idonei al contatto con gli alimenti, REG. CE 1935/2004 e success. mod. ed integr.		
etichettatura	conforme al DL 109 del 27/01/92		
temperatura di conservazione	da 0° C a +4° C		
durata gg.	giorno di produzione + 12		
controlli igien.Sanitari	AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE		
Parametri microb.alla prod.	CMT 32°C UFC/g.	< 1.000.000	
	Salmonella in 25 g.	assente	
	Listeria monocytogenes MPN /g.	limiti O. M. 07/12/1993	
note			

fac-simile etichetta confezione

PETTO POLLO GIALLO PES.SV	
PETTO DI POLLO GIALLO	2254
PESANTE SOTTOVUOTO	
Fresco classe "A"	
Conservare da 0°C a +4°C	
Da consumarsi cotto	
LOTTO	

DA CONSUMARSI ENTRO IL:	PESO NETTO
	Kg
(indicod) 2251922	IMPORTO
PRODOTTO/CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CAMPIGLIA DEI BERICI (VI) ITALIA	
MACELLATO, SEZIONATO, CONFEZIONATO IN:	

fac-simile etichetta cassa

ILTA s.r.l. - Campiglia dei Berici (VI)		
PETTO POLLO GIALLO PES.SV		
PETTO DI POLLO GIALLO		
PESANTE SOTTOVUOTO		
		2254
Cod. Imb.		
N. conf.	Peso netto	(barcod)
6kg	202254
LOTTO RINTR.:	ALLEVATO IN:	
-----	-----	
MACELLATO IN:	SEZIONATO/CONFEZIONATO IN:	
-----	-----	
cod.EAN128		

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

**FESA DI TACCHINO MASCHIO S/ OSSO LAVORATA
A CUORE REFRIGERATA - CLASSE A**

Taglio anatomico

Petto di tacchino disossato lavorato a cuore

Paese d'origine

Italia

Macelli autorizzati di provenienza

IT 058 M/S CE - IT 0851 M/S CE - IT 0583 S CE

Lavorazione e commercializzazione

Menozzi F.lli s.a.s. **IT 0885 S CE**

Informazioni tecniche

Peso medio

Kg. 3,5 - 4,8

Caratteristiche chimico-fisiche

pH 6,3

Temperatura a cuore $1,0 < C^{\circ} < 4,0$

Composizione chimica media

Acqua: 69,0%

Protidi: 21,0%

Grassi: 3,8%

Valore energetico

134 kcal/561 KJ

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila: < 800.000 cfu / g

E.Coli: < 100 cfu / g

Stafilococchi coag. +: < 100 cfu / g

Streptococchi fecali: < 5 cfu / g

Anaerobi solfito-riduttori: < 5 cfu / g

Lysteria: assente in 25 g

Salmonella: assente in 25 g

Imballaggio

Casse in cartone

Confezionamento

singolarmente, sottovuoto

Modalità di conservazione

T° refrigerazione ($0^{\circ}C < T < 4^{\circ}C$)

Durata è garantita nel rispetto delle temperature di conservazione e dell'integrità della confezione.

Etichettatura

Descrizione etichetta a norma del D.L. n. 109 del 27.01.1992 in att. Dir. CEE 89/395 e 89/396 - D.M. 26.08.2005

Peso medio cartone/cassa

kg 16 - 20

Pezzi per cartone/cassa

n. 4 pezzi

Trasporto

Effettuato con mezzi autorizzati, refrigerati, con dispositivo per la registrazione della temperatura

Marzano, 13 ottobre 2011
Protocollo AQ/448 – FK/fs

NOTA INFORMATIVA

Inviata via mail

Oggetto: 67170 PETTO TACCHINO SV – AFFIANCAMENTO MARCHIO

La presente per comunicarVi che da lunedì 17 c.m. verrà affiancato il fornitore CRESTANI agli attuali fornitori AIA, AMADORI e ILTA.

Quanto sopra a causa della diminuzione dell'offerta da parte dei maggiori produttori di tacchino.

Alleghiamo scheda tecnica per Vostra valutazione

Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.
Distinti saluti

Direzione Acquisti
F. Kamerbeek





12

FESA TACCHINO MASCHIO ORO

MODALITA' DI VENDITA

	PEZZO SINGOLO KG.	PEZZI PER CONF.	PESO CONF. KG.	PEZZI PER U.V.	PESO PER U.V. KG.	FOGLIO CARTENE	CARTA VEGETALE	SACCO NYLON	VASSOIO POLISTIROLO	FILM TERMICO	FILM PER SOTTOVUOTO	SHELF LIFE gg.	CODICE EAN INDICOD ECR
SFUSO	4,50			4	18,00		X					8	N.D.
SOTTOVUOTO	4,50	1	4,50	4	18,00						X	20	224075
CONFEZIONATO FILM	4,50	1	4,50	4	18,00				X	X		8	212784

i dati ivi riportati identificano quantitativi per unita' di vendita standard in cartone per alimenti 60 x 40 x 15 cm.

i quantitativi e le confezioni sono personalizzabili a seconda delle richieste specifiche

tipologia della carne	carni fresche di volatili da cortile - DPR 495/97; DIR 91/116/CE
ingredienti	carni fresche di tacchino sezionate in parti
etichetta pubblicitaria e/o sigillo	marchio "Crestani" il sapore della leggerezza
temperatura di conservazione	da 0°C a +4°C
stabilimento di lavorazione	Benaco Carni s.r.l., via Badia, 112 - 25024 Leno (BS)
autorizzazione CE	IT 0217 CE
laboratorio d'analisi	Indam s.r.l., via Redipuglia, 33 - 25030 Castelmella (BS)
controlli igienico salitari	autocontrollo del fornitore HACCP
controlli igienico salitari	C.i.r. s.r.l., v.le dei Caduti, 9/A - 25030 Castelmella (BS)
materiali imballaggio	idonei al contatto con gli alimenti, DM 21-3-73 e successive modifiche
etichettatura	conforme al DL 109 del 27/01/1992 e modifica del 28. agosto 2005
indicazioni riportate in etichetta	lotto, data di scadenza, cod. rintracciabilità delle carni, peso netto
strutturazione del lotto	GGMXXITPP giorno e mese di macellazione, n° identifi ficativo allevamento e provincia

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CMT 32°C UFC/g.	< 500.000
E.coli	< 100
Staffilococchi A.	< 100



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo 10298

Descrizione

Pol g coscia med x10 fr a sv

POLLO COSCE G CONFEZIONATE X10 FRESCO CLASSE A SV

Tipo Prodotto	Sezionato	Colore	Giallo
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Marchio	-
Codice Indicod		Lavorazione	2a Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	ShelfLife Days	20
		TMC residuo al carico	10

Bollature Sanitarie
IT 02 M CE
IT 021 M CE
.
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

Ingredienti

Peso variabile		Pezzi x confezione	10
Peso netto singolo pezzo (Gr)	230,0 +/- 15	Peso netto confezione (Gr)	2.300,0 +/- 150
Tara confezione (Gr)	35,0	Peso netto imballo (Kg)	4,6000 +/- ,3000
Confezioni x imballo	2		
Tara imballo (Gr)	530,0	Volume imballi (Cm3)	28.800,0000
Imballi per pallet (Nr)		Altezza tot Pallet (Cm)	180,00
Peso Lordo Pallet (Kg)			

Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti

Carboidrati	0,9
Grassi	10
Proteine	18
KCAL	165,60
KJOULE:	693,04

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Salmonella	Assente/25g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00153	Colla in granuli	,00350	KG
I01390	Plateaux crt 60x40x12 steso	1,00000	NR
IM0967	Vassoio pst bianco174c hd	2,0000	NR
IM1352	Bob.cm.5xmt.1500my lt 033 m ce	1,3000	MT
I00294	Angolari cartone 40x40x3	,0400	MT
I00674	Film pallets plt	,5500	MT
I00682	Film pvc est. mm.550x14my	1,3000	MT
I00732	Et cgm mod.3xconf.f/c.ter	3,0000	NR
I00792	Et am cosciotto pol metà 90x85	2,0000	NR
I01541	Et termica 105x80 foro 75	1,0000	NR
I01660	Et termica 105x80 foro 50	1,0000	NR

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore come da carni fresche ben dissanguate, taglio anatomico, con assenza di ematomi, penna, scottature gravi, pelle tagliata a filo delle carni. Accettate scottature di lieve entità, accettati lievi rossori nella zona nocca, 15 % di pelle debordante (non più di 2 cm.).

CONFEZIONAMENTO

Confezione sotto vuoto perfettamente integra e correttamente saldato.

Etichetta e prodotto posizionati come da foto allegata.

0522824178



SEDE LEGALE & SEDE AMM.VA:
MENOZZI F.LLI S.A.S
 di Menozzi A & C.
 VIA ROSCANNI, 2
 42016 GUALTALLA (RC)
 TEL. 0522 82.49.41-42
 REGISTRO IMPRESE N. 00150010333
 R.E.A. N. 95068-RE
 CODICE FISCALE E P.IVA 00150010333
 CAP.SOC. € 1.012.000,00 I.V.

FAX : 0522 82.41.73 75

E-mail: manuela.menozzi@menozziflli.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

Taglio anatomico	PETTO DI POLLO INTERO S/OSSO
Paese d'origine	C/FORCELLA REFRIGERATO CLASSE "A"
Macelli autorizzati di provenienza	Petto di pollo intero s/osso c/forcella refrigerato Classe A
Lavorazione e commercializzazione	ITALIA
Marchio	IT 015 M/S CE - IT 0121 M CE -
Informazioni tecniche	Menozzi f.lli s.a.s. IT 0885 S CE
Peso medio	Menozzi f.lli s.a.s. IT 0885 S CE
Caratteristiche chimico-fisiche	g 300 5% ±
Composizione chimica media	pH 6,2
	Temperatura a cuore 1,0 < C° < 4,0
	Acqua: 73,0%
	Protidi: 22,0%
	Grassi: 3,5%
Caratteristiche microbiologiche	Carica Batterica Mesofila: < 1.000.000 cfu / g
	Coliformi tot. : < 1.000 cfu / g
	E.Coli: < 100 cfu / g
	Staph.coagulasi +: < 100 cfu / g
	Streptococchi fecali : < 5 cfu / g
	Anaerobi solfito-riduttori: <5 cfu / g
	Lysteria: assente in 25 g
	Salmonella: assente in 25 g
Imballaggio	Casse in cartone
Confezionamento	Sottovuoto in confezioni da 1,8 kg 5 pezzi per confezione
Peso medio cassa	kg 12 - 13
Pezzi per cassa	n. 6
Modalità di conservazione	Da conservarsi in frigorifero da 0°C<T<4°C
Durata shelf-life	La durata è garantita nel rispetto delle temperature di conserva-
Etichettatura	zione e dell'integrità della confezione.
	13 gg.
	Descrizione etichetta a norma del D.L. n. 109 del 27.01.1992
	in att. Dir. CEE 89/395 e 89/396
Trasporto	Effettuato con mezzi autorizzati refrigerati
	con dispositivo per registrare la T°.

0522824178

**Menozzi
f.lli s.a.s.****prodotti
avvicinicoli**

SEDE LEGALE o SEDE AMM.VA:
MENOZZI F.LLI S.A.S
di Menozzi A & C.
VIA TOSCANA, 2
42016 GUASTALLA (RE)
TEL. 0522 82 41 78
REGISTRO IMPRESE N. 00150010353
R.E.A. N. 25008 RE
CODICE FISCALE C.P.IVA 00150010353
CAP.SOC. € 1.032.000,00 I.V.

FAX : 0522 82.41.78 75

E-mail: manno@menozzi.flli.it

Guastalla, 19/05/2010

SPETT.LE

SCAPA ITALIA Srl
Via Cellini n. 7
20090 TREZZANO (MI)

OGGETTO: Petto di Pollo CLASSE A

DICHIARAZIONE

Che tutti i prodotti a base di pollo sono di prima qualità (CLASSE A) come riportato nell'etichetta riposta sul prodotto.

I nostri prodotti a voi forniti sono etichettati in conformità ai Decreti Legislativi D.Lgs 109/92 – D.Lgs. 114/2006.

Restiamo a vs. disposizione per eventuali, distinti saluti.

In fede

Menozzi F.lli s.a.s.
Menozi Armando

0522824178



SEDE LEGALE & SEDE AMM.VA:
MENOZZI F.LLI S.A.S
 di Menozzi A & C.
 VIA ROSCANNI, 2
 42016 GUALTALLA (RC)
 TEL. 0522 82.49.41-42
 REGISTRO IMPRESE N. 00150010333
 R.E.A. N. 95068-RE
 CODICE FISCALE E P.IVA 00150010333
 CAP.SOC. € 1.012.000,00 I.V.

FAX : 0522 82.41.73 75

E-mail: manuela.menozzi@menozziflli.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

Taglio anatomico	PETTO DI POLLO INTERO S/OSSO
Paese d'origine	C/FORCELLA REFRIGERATO CLASSE "A"
Macelli autorizzati di provenienza	Petto di pollo intero s/osso c/forcella refrigerato Classe A
Lavorazione e commercializzazione	ITALIA
Marchio	IT 015 M/S CE - IT 0121 M CE -
Informazioni tecniche	Menozzi f.lli s.a.s. IT 0885 S CE
Peso medio	Menozzi f.lli s.a.s. IT 0885 S CE
Caratteristiche chimico-fisiche	g 300 5% ±
Composizione chimica media	pH 6,2
	Temperatura a cuore 1,0 < C° < 4,0
	Acqua: 73,0%
	Protidi: 22,0%
	Grassi: 3,5%
Caratteristiche microbiologiche	Carica Batterica Mesofila: < 1.000.000 cfu / g
	Coliformi tot. : < 1.000 cfu / g
	E.Coli: < 100 cfu / g
	Staph.coagulasi +: < 100 cfu / g
	Streptococchi fecali : < 5 cfu / g
	Anaerobi solfito-riduttori: <5 cfu / g
	Lysteria: assente in 25 g
	Salmonella: assente in 25 g
Imballaggio	Casse in cartone
Confezionamento	Sottovuoto in confezioni da 1,8 kg 5 pezzi per confezione
Peso medio cassa	kg 12 - 13
Pezzi per cassa	n. 6
Modalità di conservazione	Da conservarsi in frigorifero da 0°C<T<4°C
Durata shelf-life	La durata è garantita nel rispetto delle temperature di conserva-
Etichettatura	zione e dell'integrità della confezione.
	13 gg.
	Descrizione etichetta a norma del D.L. n. 109 del 27.01.1992
	in att. Dir. CEE 89/395 e 89/396
Trasporto	Effettuato con mezzi autorizzati refrigerati
	con dispositivo per registrare la T°.

0522824178



SEDE LEGALE o SEDE AMM.VA:
MENOZZI F.LLI S.A.S
di Menozzi A & C.
VIA TOSCANINI, 2
42016 GUASTALLA (RE)
TEL. 0522 82 41 78
REGISTRO IMPRESE N. 00150010353
R.E.A. N. 25008 RE
CODICE FISCALE C.P.IVA 00150010353
CAP.SOC. € 1.032.000,00 I.V.

FAX : 0522 82.41.78.75

E-mail: manfred.menozzi@menozziflli.it

Guastalla, 19/05/2010

SPETT.LE

SCAPA ITALIA Srl
Via Cellini n. 7
20090 TREZZANO (MI)

OGGETTO: Petto di Pollo CLASSE A

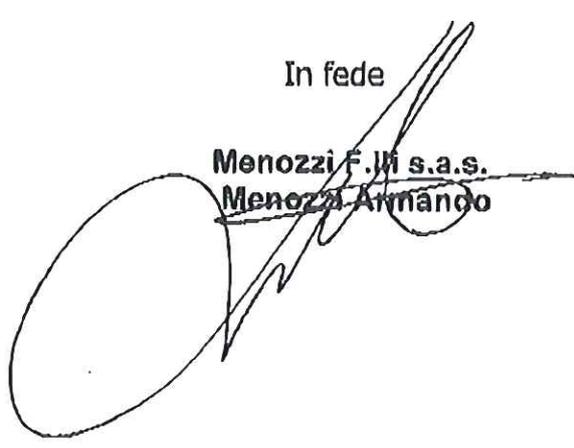
DICHIARAZIONE

Che tutti i prodotti a base di pollo sono di prima qualità (CLASSE A) come riportato nell'etichetta riposta sul prodotto.

I nostri prodotti a voi forniti sono etichettati in conformità ai Decreti Legislativi D.Lgs 109/92 – D.Lgs. 114/2006.

Restiamo a vs. disposizione per eventuali, distinti saluti.

In fede


Menozzi F.lli s.a.s.
Menozzi Armando

	Scheda Tecnica Commerciale		✕
denominazione merceologica	POLLO PETTO INTERO IN BUSTA SOTTOVUOTO		
codice commerciale	B2956		
Data di revisione	24.03.2009		
descrizione	Descrizione : petto di pollo di colore bianco rosato, prive di grasso ed ematomi e di consistenza soda. Presenta le caratteristiche delle carni di pollame del Reg.CE 543/2008.		
Nr. Pezzi/confezione	6		
peso medio confezione	2,000 Kg. ca.		
Nr. Confezioni/cassa	5		
peso medio cassa	10,000 Kg. ca.		
nr. Casse/pallet	40		
tipo cassa	CASSA 59X39X13 T.V.	tara	26 gr. ca.
tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL	tara	0,570 Kg. ca.
		tara	22,0 Kg. ca.
	confezione		GTIN
codice indicod variabile	2129560		98008110528563
No prix			
codice indicod variabile	2231550		98008110528563
prezzato			
modalità di conservazione	0°C < T < 4°C	durata	12 giorni
note	Tabella elaborata dall' Istituto Nazionale della Nutrizione.		
parametri microbiologici			
carica batterica mesofila			100.000 ufc/g
escherichia coli			100 ufc/g
staphilococcus aureus			500 ufc/g
salmonella			limiti di legge
llsteria monocytogenens			limiti di legge
SOSTANZE INIBENTI			limiti di legge
note	Valori standard alla consegna.		

E' vietata la riproduzione del presente documento. I dati riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.



SCHEDA PRODOTTO

01-giu-08

DESCRIZIONE PRODOTTO	PETTO DI POLLO GIALLO SOTTOVUOTO MAXI		
CODICE PRODOTTO	2254	COD. INDICOD	251922
PEZZI PER CASSA		RANGE DI PESO Kg.	
FOGLIO CARTENE NELLA CASSA SUP. 55x85			SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
CARTA VEGETALE NELLA CASSA SUL FONDO 57x57			SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
SACCHI NYLON			SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
TIPO DI CASSA	cassa cartone 60x40x14 tara g. 580 +/- 8%		
TIPOLOGIA	carni fresche di volatili da cortile - REG.CE 853/04 - Boll. San. IT 081 M CE - IT 0175 M CE		
MODELLO ETICHETTA PUBBLICITARIA O SIGILLO:	MARCHIO "ILTA"		

modalità di vendita	confezionato
confezione	sottovuoto
unità di vendita	cassa cartone 60x40x14 tara g. 580 +/- 8%
pezzi per confezione n°	4 - 5 ca.
confezioni per unità di vendita	4
peso per pezzo g.	500 - 600 ca.
peso netto per confezione Kg.	2,50 ca.
peso netto per unità di vendita Kg.	10,00 ca.
materiali	idonei al contatto con gli alimenti, REG. CE 1935/2004 e success. mod. ed integr.
etichettatura	conforme al DL 109 del 27/01/92 e successive modifiche
ingredienti	PETTO DI POLLO GIALLO
temperatura di conserv. °C	da 0° C a +4° C
durata gg.	15
controlli igien.Sanitari	AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE
Parametri microb.alla prod.	
CMT 32°C UFC/g.	< 1.000.000
Salmonella in 25 g.	assente
Listeria monocytogenes MPN /g.	limiti O. M. 07/12/1993
note	

etichetta confezione

PETTO POLLO GIA.SV	
PETTO DI POLLO	2254
GIALLO SOTTOVUOTO	
Fresco classe "A"	
LOTTO	DA CONSUMARSI ENTRO IL:
.....
(Prezzo)	(Peso netto) Kg
.....
Importo
(indicod)	2251922

etichetta cassa

PETTO POLLO GIALLO SV MAXI		
PETTO DI POLLO GIALLO		
SOTTOVUOTO MAXI		
2254	FRESCO CL. "A"	
Imballo	Peso netto	(barcod)
.....Kg	202254
Num.pezzi	
.....	
Lotto	
.....	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-10A2

PETTO DI POLLO

EMISSIONE: 1 02/98

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

REVISIONE: 8 01/08

Di 2

SCHEDA COMMERCIALE**DESCRIZIONE** PETTO DI POLLO SENZA PELLE, PIGMENTAZIONE: BIANCA E GIALLA.**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	VALORE ENERGETICO	
23,5 g	0,0 g	1,5 g	Kcal108	Kj 455

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE

	SMK GP Cod. 101162 SM, 101194 NT, 101195 NT, 101641 SM, 101053 AF, 101173 RS, 101174, 101176 RS DICO, 101182 RS, 111562 SL, 111563 SL, 102121 CM	FAMIGLIA X 2 Cod. 121127 RS. 121128 RS, 121134 NT, 121143 NT, 151111 FT, 151121 FD, 121138 LC, 100091 SM, 100092 SM, 101565 SL, 101568 SL, 101641 SM, 121334 LC, 151111 FT	GR. Cod. 121103, 123103 NT, 123105 HE, 121113,	GR. GP Cod 121113 NT
Modello confezione	303	321	605 A	605 A
Dimensione confezione	180X135X33 mm	220x180x16 mm	270X190X60 mm	270X190X60 mm
Porzioni per confezione	1	2	6	6
Peso per confezione	0,350-0,500 Kg	0,750-0,950 Kg	2,600/3,600 Kg	2,600/3,600 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm	600X400X132 mm	600X400X132 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	12	8	4	2
Peso imballo	4,560 Kg	6,800 Kg	12,400 Kg	6,200 Kg
Pallet casse per piano	8	4	4	8
Pallet casse per altezza	14	14	14	14
Pallet casse totali	112	56	56	112
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	511 Kg	381 Kg	694 Kg	694 Kg

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
10A2**PETTO DI POLLO**

EMISSIONE: 1 02/98

REVISIONE: 8 01/08

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 2

Di 2

	SOTTOVUOTO x 6 Cod. 121118, 121163	SOTTOVUOTO x 2 Cod. 102104	GR. Medio Cod. 121133, 121136
Modello confezione	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	605 A
Dimensione confezione			270X190X60 mm
Porzioni per confezione	6	2	6
Peso per confezione	2,600/3,600 Kg	0,900/1,200 Kg	3,000 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	600X400X132 mm	400X300X150 mm	600X400X132 mm
Confezioni per imballo	4	4	4
Peso imballo	12,400 Kg	4,200 Kg	12,000 Kg
Pallet casse per piano	4	8	4
Pallet casse per altezza	14	14	14
Pallet casse totali	56	112	56
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	694 Kg	470 Kg	672 Kg

CARATTERISTICHE GENERALI

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:

8 GIORNI PER LA REFERENZE SMK E FAMIGLIA.

9 GIORNI NELLE REFERENZE GR.

19 GIORNI NELLA REFERENZA SOTTOVUOTO.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

MANTENERE FRA 0°E +4 °C.

TIPOLOGIA PRODOTTO

FRESCO

BOLLATURA SANITARIA

BOLLO IT 0194/M CE

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SEDE LEGALE e SEDE AMM.VA:
MENOZZI F.LLI S.A.S
di Menozzi A & C.
VIA TOSCANINI, 2
42016 GUASTALLA (RE)
TEL. 0522 82.49.41/42
REGISTRO IMPRESE N. 00150010353
R.E.A. N. 95008/RE
CODICE FISCALE E P.IVA 00150010353
CAP.SOC. € 1.032.000,00 I.V.

FAX : 0522 82.41.78/75

E-mail: manuela.menozzi@menozziflli.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

Taglio anatomico

Paese d'origine

Macelli autorizzati di provenienza

Lavorazione e commercializzazione

Marchio

Informazioni tecniche

Peso medio

Caratteristiche chimico-fisiche

Composizione chimica media

Caratteristiche microbiologiche

Imballaggio

Confezionamento

Peso medio cassa

Pezzi per cassa

Modalità di conservazione

Durata shelf-life

Etichettatura

Trasporto

PETTO DI POLLO INTERO S/OSSO C/FORCELLA REFRIGERATO

Petto di pollo intero s/osso c/forcella refrigerato

ITALIA

IT 015 M/S CE - IT 0121 M CE -

Menozzi f.lli sas **IT 0885 S CE**

Menozzi f.lli sas IT 0885 S CE

g 300 5% ±

pH 6,2

Temperatura a cuore 1,0 < C° < 4,0

Acqua: 73,0%

Protidi: 22,0%

Grassi: 3,5%

Carica Batterica Mesofila: < 1.000.000 cfu / g

Coliformi tot. : < 1.000 cfu / g

E.Coli: < 100 cfu / g

Staph.coagulasi +: < 100 cfu / g

Streptococchi fecali : < 5 cfu / g

Anaerobi solfito-riduttori: <5 cfu / g

Lysteria: assente in 25 g

Salmonella: assente in 25 g

Casse in cartone

Sottovuoto in confezioni da 1,8 kg 5 pezzi per confezione

kg 12 - 13

n. 6

Da conservarsi in frigorifero da 0°C < T < 4°C

La durata è garantita nel rispetto delle temperature di conservazione e dell'integrità della confezione.

13 gg.

Descrizione etichetta a norma del D.L. n. 109 del 27.01.1992
in att. Dir. CEE 89/395 e 89/396

Effettuato con mezzi autorizzati refrigerati
con dispositivo per registrare la T°.



SCHEDA PRODOTTO

01-giu-07

DESCRIZIONE PRODOTTO	COSCIA DI POLLO GIALLO CALIBRATA x RIST.gr.180/220 SV		
CODICE PRODOTTO	<input type="text" value="2357"/>	COD. INDICOD	<input type="text"/>
PEZZI PER CASSA	<input type="text"/>	RANGE DI PESO Kg.	<input type="text"/>
FOGLIO CARTENE NELLA CASSA SUP. 55x85	<input type="text"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
CARTA VEGETALE NELLA CASSA SUL FONDO 57x57	<input type="text"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
SACCHI NYLON	<input type="text"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
TIPO DI CASSA	cassa cartone 60x40x9,5 tara g. 440 +/- 8%		
TIPOLOGIA	carni fresche di volatili da cortile - REG.CE 853/04 - Boll. San. IT 081 M CE - IT 0175 M CE		
MODELLO ETICHETTA PUBBLICITARIA O SIGILLO:	MARCHIO "ILTA"		

modalità di vendita	confezionato
confezione	sottovuoto
unità di vendita	cassa cartone 60x40x9,5 tara g. 440 +/- 8%
pezzi per confezione n°	10
confezioni per unità di vendita	4
peso per pezzo g.	200 ca.
peso netto per confezione Kg.	2,00 ca.
peso netto per unità di vendita Kg.	8,00 ca.
materiali etichettatura	idonei al contatto con gli alimenti, REG. CE 1935/2004 e success. mod. ed integr. conforme al DL 109 del 27/01/92 e successive modifiche
ingredienti	COSCIA DI POLLO GIALLO
temperatura di conserv. °C	da 0° C a +4° C
durata gg.	12
controlli igien.Sanitari	AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE
Parametri microb.alla prod.	
CMT 32°C UFC/g.	< 1.000.000
Salmonella in 25 g.	assente
Listeria monocytogenes MPN /g.	limiti O. M. 07/12/1993
note	

CONTROLLO QUALITA'

ETICHETTA PER CONFEZIONE	
COSCIA PO.G.CALIBR.SV	
COSCIA POLLO GIALLO	
CALIBR.RIST.g.200/220 SOTTOV.	
FRESCO CLASSE "A"	
2357	
(data scad.)	_____
(Prezzo)	(Peso netto)
_____	_____
	(Importo)

ETICHETTA TOTALE PER CASSA	
COSCIA PO.GIA.CALIBR.SV	
COSCIA DI POLLO GIALLO	
CALIBR.x RISTOR.gr.200/220 SOTTOV.	
2357	FRESCO CLASSE A
(lotto)	(Peso netto)
.....	_____ Kg
	(barcod) _____
	202357



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-10A2

PETTO DI POLLO

EMISSIONE: 1 02/98

REVISIONE: 23→08/10

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 2

SCHEMA COMMERCIALE**DESCRIZIONE** PETTO DI POLLO SENZA PELLE, PIGMENTAZIONE: BIANCA E GIALLA.**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	VALORE ENERGETICO	
23.5 g	0.0 g	1,5 g	Kcal 108	KJ 455

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE

	SMK GP Cod. 101174, 101172 VA,	FAMIGLIA X 2 Cod. 121127 PB, 121128 PB, 121134 NT, 151121 FD, 121138 LC, 121334 LC, 151111 FT, 151101 VA, 121180 PER TE	GR. Cod. 121103, 123103 NT, 123105 HE, 102136, 121913 HE VA, 121172 VA, 123108 VA	GR. GP Cod 121113 NT	SMK GP Cod. 101194 NT, 101053 AF, 101173 PB, 102121 CM, 102314 PER TE
Modello confezione	302	224	605 A	605 A	302
Dimensione confezione	180X135X33 mm	231x182x30 mm	270X190X60 mm	270X190X60 mm	180X135X33 mm
Porzioni per confezione	1	2	6	6	1
Peso per confezione	0,350-0,500 Kg	0,750-0,950 Kg	2,600/3,400 Kg	2,600/3,400 Kg	0,460-0,610 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm	600X400X140 mm	600X400X140 mm	400X300X150 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	12	10	4	2	12
Peso imballo	4,560 Kg	8,500 Kg	12,000 Kg	6,000 Kg	6.420 Kg
Pallet casse per piano	8	4	4	8	8
Pallet casse per altezza	14	14	14	14	14
Pallet casse totali	112	56	56	112	112
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	511 Kg	476 Kg	672 Kg	672 Kg	719 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	8 giorni in atmosfera normale	8 giorni in atmosfera normale	9 giorni in atmosfera normale	9 giorni in atmosfera normale	8 giorni in atmosfera normale

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-10A2

PETTO DI POLLO

EMISSIONE: 1 02/98

REVISIONE: 23→08/10

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 2

Di 2

	SOTTOVUOTO x 6 Cod. 121118	SOTTOVUOTO x 6 Cod. 121163	SOTTOVUOTO x 6 Cod. 121164, 121165	SOTTOVUOTO x 2 Cod. 102104	SOTTOVUOTO x 2 Cod. 102104
Modello confezione	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato
Dimensione confezione					
Porzioni per confezione	6 (petto di pollo senza forcella)	6	6	2	2
Peso per confezione	2,600/3,600 Kg	2,600/3,600 Kg	2,600/3,600 Kg	0,900/1,200 Kg	0,900/1,200 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	600X400X140 mm	600X400X140 mm	600X400X140 mm	400X300X150 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	4	4	4	4	4
Peso imballo	12,400 Kg	12,400 Kg	12,400 Kg	4,200 Kg	4,200 Kg
Pallet casse per piano	4	4	4	8	8
Pallet casse per altezza	14	14	14	14	14
Pallet casse totali	56	56	56	112	112
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	694 Kg	694 Kg	694 Kg	470 Kg	470 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	19 giorni sottovuoto	19 giorni sottovuoto	12 giorni sottovuoto	19 giorni sottovuoto	12 giorni sottovuoto

	GR. Medio Cod. 121133, 121136	Cod. 151201 VA	SMK GP Cod. 101195 NT, 101176 RS DICO, 101182 PB, 102281 FS, 102287 NT, 102339 FT	FAMIGLIA X 2 GP Cod. 121143 NT, 121174 FS
Modello confezione	605 A	303	302	313
Dimensione confezione	270X190X60 mm	180X135X33 mm	180X135X33 mm	223x152x30 mm
Porzioni per confezione	6	1	1	2
Peso per confezione	3,000 Kg	0,350-0,500 Kg	0,500-0,650 Kg	0,950-1,200 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	600X400X140 mm	600X400X140 mm	400X300X150 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	4	24	8	6
Peso imballo	12,000 Kg	10,200 Kg	4,600 Kg	6,450 Kg
Pallet casse per piano	4	4	8	8
Pallet casse per altezza	14	14	14	14
Pallet casse totali	56	56	112	112
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	672 Kg	571Kg	515 Kg	722 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	9 giorni in atmosfera normale	8 giorni in atmosfera normale	8 giorni in atmosfera normale	8 giorni in atmosfera normale

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
10A2**PETTO DI POLLO**

EMISSIONE: 1 02/98

REVISIONE: 23→08/10

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 3

Di 2

	FAMIGLIA X 2 GP Cod. 121186 Prix	Sfuso Cod.: 123106
Modello confezione	313	Sacco di polietilene per uso alimentare
Dimensione confezione	223x152x30 mm	
Porzioni per confezione	2	30 (ogni porzione è composta da metà petto senza forcina con peso compreso tra 0,300 e 0,350 Kg)
Peso per confezione	0,950-1,200 Kg	10,000 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	6	1
Peso imballo	6,450 Kg	10,000 Kg
Pallet casse per piano	8	8
Pallet casse per altezza	14	14
Pallet casse totali	112	112
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	722 Kg	1120 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	9 giorni in atmosfera normale	8 giorni

CARATTERISTICHE GENERALIMODALITA' DI CONSERVAZIONE:
TIPOLOGIA PRODOTTO
BOLLATURA SANITARIAMANTENERE FRA 0° E +4°C.
FRESCO
BOLLO: IT 0194/M CE IT 134/L CE

FINESCHEDA

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ

Marzano, 30 novembre 2009
Protocollo AP/2788 - VB/aa

Spett.le
SERIST S.P.A.
VIA DEI LAVORATORI 116
20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Oggetto: LONZA SUINO FRESCA

Con la presente desideriamo comunicarVi che è stato affiancato il marchio LARIOVICOLA al prodotto sotto riportato

Codice	Descrizione	M.I./Kg
65201	LONZA SUINO FRESCA SV	4

Per Vostra valutazione alleghiamo la scheda tecnica
Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti

Direzione Acquisti
V. Benecchi



LARIOVICOLA s.p.a.

Via Berina, 1 - 22070 FENEGRÒ (Co) - Italy
Telefono n. 031/89.54.51 r.a. - Fax 031/89.51.65
Internet: <http://www.lariovicola.com> e-mail: lariovi@tin.it

Partita I.V.A. 02457320139
Iscritta al Registro Imprese di COMO
C.F. e n. iscrizione 02457320139
R.E.A. di COMO al n. 281908
Cap. Soc. € 1.000.000,00 I.v.

Modulo A 10-1
Rev. 09/10/09

SCHEDA TECNICA PRODOTTI CARNEI

- Denominazione commerciale: **LONZA DI SUINO FRESCA**
- Marchio: **LARIOVICOLA**
- Provenienza: Prodotto con carni di provenienza CE
- Descrizione del prodotto: Carrè di suino disossato
peso medio per singolo pezzo Kg. 3/4
- Caratteristiche chimico fisiche: Grassi 4,6% - Umidità 75% - Proteine 21,1%
Kcal/100gr. 101,3 - 423,5 Kjoule.
- Caratteristiche microbiologiche:
E. coli: < 1 x 500
Stafilococchi coagulasi pos.: < 1 x 500
Salmonella: Assente / 25 gr.
Listeria monocytogenes MPN: Assente / 25 gr.
- Confezionamento: Imballo in scatole di cartone.
Confezionata in sacchetto sotto vuoto, etichettata singolarmente.
Peso medio del cartone Kg. 11,00
3 confezioni per cartone.
72 cartoni per bancale, circa Kg. 790,00.
- Pack primario: Laminati plastici conformi alla normativa (CE) 1935/2004, materiali destinati al contatto con alimenti
Direttiva EU 2002/72/CE RIFORMA 2004/19/CE
- Unità di misura: Vendita a Kg.
- Etichetta: Lotto: data di produzione.
Prodotto nello stabilimento di Via Berina Fenegrò (CO)
IT 040 S CE
Codice EAN 55726
- Modalità di conservazione: Conservare a temperatura da 0° a +4° C.
Termine massimo conservazione 18 giorni.
- Shelf life garantita: 70%.
- Modalità di trasporto: Tramite automezzi idonei con celle a temperatura controllata da 0° a +4°C.
- Modalità di impiego: Prodotto fresco, da consumarsi previa cottura.

Marzano, 09 settembre 2012
Protocollo DVE/014 – MS/mm

NOTA INFORMATIVA

Inviata per e-mail

Oggetto: LONZA FRESCA - affiancamento marchio.

La presente informarVi che per dare continuità alla fornitura del prodotto in oggetto legata reperibilità della materia prima all'origine, ci vediamo costretti a sottoporVi il prodotto con i marchi MARTINI / NORBERT MARCHER.

La referenza è così identificata:

Codice	Descrizione	M.I.	U.M.
65201	LONZA SUINO FRESCA SV CEE	4	KG

Per Vostra valutazione alleghiamo le relative schede tecniche.
Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.

Direzione Vendite Direzionali



**SCHEMA TECNICA
DI PRODOTTO**

SC.T. 14046
Rev. 12
del 20/09/11
Pagina 1 di 1

Codice articolo	Denominazione prodotto	Codice EAN
14046	FILONE DI SUINO SV CRT X 5 NAZIONALE	///

Descrizione	Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino Muscolatura "Longissimus dorsi" compresa tra la terza vertebra lombare fino al coccige. Senz'osso.
--------------------	--

Ingredienti	carne di suino
--------------------	----------------

N° pezzi x cassa
5

Peso singolo prodotto
± 4,2 Kg

Peso singola cassa	Modalità di conservazione	T° trasporto
± 21 Kg	< 7° C	< 7° C

Etichettatura
diciture di legge (D.L.gs n° 109/92, D.L.gs 114/06 suc. modifiche).

Bollo CE	Prodotto nello stabilimento
IT 660 M	MA.GE.MA. Soc. Agr. Coop. Castiglione di Ravenna (RA)

Specifiche di imballaggio	
Cassa	60x40x21 cm
Film di copertura/ busta	buste in poliammide/poietilene per sottovuoto
Tara imballaggio	± 1032 g
Requisiti microbiologici/chimici alla produzione	
CMT 30°C ufc/g	< 2,5 x 10E^5
Enterobatteriaceae ufc/g	< 5 x 10E^3
E. Coli - Staffilococchi Coag. + ufc/g	< 5 x 10E^2
L. monocytogenes ufc/25 g	Assente
Salmonella ufc/25g	Assente
<i>Residui di contaminanti, metalli pesanti, pesticidi, anabolizzanti ecc...: assenti o entro i limiti di legge fissati dalla normativa nazionale e comunitaria</i>	

Note	TMC: 21 gg
-------------	------------

Redatta da: C.Ruscelli

Approvata da: P.Paganelli

copia in forma non controllata



SCHEDA TECNICA

FILONE SUINO C/CATENA

Marchio	Norbert Marcher GmbH	
Denominazione commerciale	23360 Filone suino c/catena	
Ingredienti	Filone suino c/ catena	
Specifiche taglio	<ul style="list-style-type: none"> • lonza suina corta, • senza osso, • senza cotenna, • con pancia e catena, • ripulita. 	
Caratteristiche chimico- fisiche	<ul style="list-style-type: none"> • pH • Azoto volatile tot 	<ul style="list-style-type: none"> < 5.8 < 20 mgN/100g
Caratteristiche microbiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • CBT • Coliformi totali • S. aureus • E. Coli • Salmonella 	<ul style="list-style-type: none"> • 100000 ufc /g • 1000 ufc/g • 100 ufc /g • 100 ufc /g • assenti/25 g
Confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Confezione singola SV, • Spedizione in ceste E2 o cartoni 	
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme alle normative vigenti • Bollo CEE: AT20244EG 	
Conservazione	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura • Shelf-life 	<ul style="list-style-type: none"> 23360 0 – 2 °C 23360 max 21 gg
Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme alle normative vigenti 	

UNIEG

Denominazione SOTTOFESA VITELLO C/GIRELLO E CAMPANELLO SV
Codice Articolo 09153(R)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Taglio Anatomico Posteriore

Provenienza Nato **UE**
 Allevato **IT**
 Macellato **IT**
 Sezionato **IT**

Classificazione CE Vitello **Categoria**

Peso medio 5-6 kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Riferimento REG. CE 2073/2005

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione primaria Buste in polietilene

Etichettatura a norma di legge

Imballo secondario Cartone

Numero pezzi 2

Temperatura di conservazione Da 0° a +7° C

Conservazione 40 giorni

REDATTO Aldo Ghizzinardi	APPROVATO Fabrizio Guidetti
IL: 21/03/2011	IL: 21/03/2011



**SCHEMA TECNICA
FESA VITELLO SV**

Rev. 00 Anno 2008

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| - Categoria | Vitello |
| - Taglio anatomico | Fesa |
| - Tipologia | Fresco sottovuoto |
| - Provenienza | Olanda |
| - Peso minimo | 4 Kg |

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

- | | |
|-------|------------|
| - pH | < 6 |
| - TVN | < 30/100 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - Carica Mesofita Aerobia | 1e6 UFC/g |
| - Coliformi | 1e3 UFC/g |
| - S. aureus | 5e2 UFC/g |
| - E. coli | 5e2 UFC/g |
| - Salmonelle | assenti/25g |
| - L. monocytogenes | < 110/g UFC -(BG) |

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- | | |
|--------------------------------|---|
| - Confezionamento | Sottovuoto - Multivac |
| - Etichettatura | Tutte le indicazioni previste dalla legge vigente: <ul style="list-style-type: none">- lotto identificativo,- paese di nascita,- paese di allevamento,- paese di macellazione e sezionamento,- data di confezionamento,- data di scadenza,- stabilimento di produzione
(Vitello BV, 's-Hertogenbosch/NL- bolli CE (EEC 49/EEC 49/1). |
| - Peso medio unitario | 4 Kg |
| - Imballo | Cartone |
| - Composizione per imballo | 1 |
| - Composizione cartone | 4 |
| - Peso medio imballo | 16 Kg |
| - Temperatura di conservazione | 0 / + 2 °C |
| - Tempo di conservazione | 30 giorni |



Vitelco b.v.
Postbus 367
5201 AJ 's-Hertogenbosch
Paesi Bassi
tel. +31 (0)73 6242060
fax +31 (0)73 6242069
info@vitelco.nl



**SCHEMA TECNICA
FESA VITELLO**

Rev. 00 Anno 2008

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

- Categoria Vitello
- Taglio anatomico Fesa
- Tipologia Fresco sottovuoto
- Provenienza Olanda
- Peso minimo 4 Kg

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

- pH < 6
- TVN < 20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- Carica Mesofita Aerobia 1e5 UFC/g
- Coliformi 1e3 UFC/g
- S. aureus 1e2 UFC/g
- E. coli 1e2 UFC/g
- Salmonelle assenti/25g
- L. monocytogenes assenti/25g

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Confezionamento Sottovuoto in materiale termotraibile
- Etichettatura Tutte le indicazioni previste dalla legge vigente:
 - lotto identificativo,
 - paese di nascita,
 - paese di allevamento,
 - paese di macellazione e sezionamento,
 - data di confezionamento,
 - data di scadenza,
 - stabilimento di produzioneT. Boer&zn bv - AA Nieuwerkerk a/d Ussel, Holland NL
 - bolli CE - NL 34; NL 939.
- Peso medio unitario 4 Kg
- Imballo Cartone
- Composizione per imballo 4
- Peso medio imballo 16 Kg
- Temperatura di conservazione 0/4 °C
- Tempo di conservazione 40 giorni
- Trasporto Automezzo refrigerato con controllo della temperatura

**T. Boer&zn bv P.O. Box 6, 2910
AA Nieuwerkerk a/d Ussel, Holland
Tel: + 31 (0) 180 – 395395
Fax: + 31 (0) 180 – 395350
E-Mail: boer@boer.com
Internet: www.boer.com**

CENTRO CARNI COMPANY SPA	SCHEMA TECNICA	Denominazione: FESA VITELLO
-------------------------------------	-----------------------	------------------------------------

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE TAGLIO

<input type="checkbox"/> Categoria	VITELLO
<input type="checkbox"/> Taglio anatomico	FESA VITELLO
<input type="checkbox"/> Tipologia di lavorazione	FESA DI VITELLO SGRASSATA E PULITA
<input type="checkbox"/> Tipologia	SOTTOVUOTO
<input type="checkbox"/> Provenienza	NAZIONALE - CEE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• Carica batterica a 32° C x 48 h	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^6$
• Coliformi fecali	< 500
• Salmonelle in 25 g	Negativo
• Stafilococchi + coagulasi	< 100
• listeria monocytogenes	Inferiore a 11 – 110 su 3 aliquote

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

<input type="checkbox"/> Confezionamento	SOTTOVUOTO IN MATERIALE TERMORETRAIBILE (DL NR 108 DEL 25/01/1992)
<input type="checkbox"/> Etichettatura	ETICHETTA IN PERGAMINO ALIMENTARE (DL 109 DEL 27/01/1992)
<input type="checkbox"/> Imballo	CARTONI
<input type="checkbox"/> Composizione per imballo	2 PEZZI
<input type="checkbox"/> Peso medio per imballo	8 / 12 KG
<input type="checkbox"/> Temperatura di conservazione	0° / +4° C
<input type="checkbox"/> Tempo di conservazione	40 GIORNI
<input type="checkbox"/> Trasporto	AUTOMEZZO REFRIGERATO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (DL NR 178 DEL 01/04/1988)

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

<input type="checkbox"/> Colore della carne	Rosato chiaro
<input type="checkbox"/> Colore del grasso	Bianco

REV. 0	DATA 09/01/2006	REDATTO	APPROVATO RSQ.....
--------	-----------------	---------------	--------------------

	<p align="center">Scheda Tecnica Commerciale</p>		<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; text-align: center; vertical-align: top;"> x </div>																																																												
<p>denominazione merceologica</p>	<p align="center">TACCHINO FESA INTERA MASCHIO S/V</p>																																																														
<p>codice commerciale</p>	<p align="center">A3141</p>																																																														
<p>Data di revisione</p>	<p align="center">04.03.2008</p>																																																														
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">descrizione</td> <td colspan="3">fesa di tacchino di colore bianco e rosato e di buona consistenza Ha le caratteristiche delle carni di pollame classe A art.6reg. CEE 1538/91.</td> </tr> <tr> <td>peso medio confezione</td> <td>4,500 Kg. ca.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nr. Confezioni/cassa</td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>peso medio cassa</td> <td>18,000 Kg. ca.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>nr. Casse/pallet</td> <td>36</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>tipo cassa</td> <td>CASSA 60X40X14 NUOVA</td> <td>tara</td> <td>0,800 Kg. ca.</td> </tr> <tr> <td>tipo pallet</td> <td>PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL</td> <td>tara</td> <td>22,0 Kg. ca.</td> </tr> <tr> <td>codice indicod variabile</td> <td>confezione</td> <td>GTIN</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No prix</td> <td>2131410</td> <td></td> <td>98008110517970</td> </tr> <tr> <td>modalità di conservazione</td> <td>0°C < T < 4°C</td> <td>durata</td> <td>15 giorni</td> </tr> <tr> <td>valori nutrizionali medi per 100 gr. Di prodotto</td> <td></td> <td>valore energetico</td> <td>105,0 Kcal (445,0 Kj)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>proteine</td> <td>24,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>grassi</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>note</td> <td colspan="3">Tabella elaborata dall' Istituto Nazionale della Nutrizione.</td> </tr> <tr> <td>note</td> <td colspan="3">Limiti bersaglio alla consegna.</td> </tr> </table>				descrizione	fesa di tacchino di colore bianco e rosato e di buona consistenza Ha le caratteristiche delle carni di pollame classe A art.6reg. CEE 1538/91.			peso medio confezione	4,500 Kg. ca.			Nr. Confezioni/cassa	4			peso medio cassa	18,000 Kg. ca.			nr. Casse/pallet	36			tipo cassa	CASSA 60X40X14 NUOVA	tara	0,800 Kg. ca.	tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL	tara	22,0 Kg. ca.	codice indicod variabile	confezione	GTIN		No prix	2131410		98008110517970	modalità di conservazione	0°C < T < 4°C	durata	15 giorni	valori nutrizionali medi per 100 gr. Di prodotto		valore energetico	105,0 Kcal (445,0 Kj)			proteine	24,0			grassi	1,0	note	Tabella elaborata dall' Istituto Nazionale della Nutrizione.			note	Limiti bersaglio alla consegna.		
descrizione	fesa di tacchino di colore bianco e rosato e di buona consistenza Ha le caratteristiche delle carni di pollame classe A art.6reg. CEE 1538/91.																																																														
peso medio confezione	4,500 Kg. ca.																																																														
Nr. Confezioni/cassa	4																																																														
peso medio cassa	18,000 Kg. ca.																																																														
nr. Casse/pallet	36																																																														
tipo cassa	CASSA 60X40X14 NUOVA	tara	0,800 Kg. ca.																																																												
tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL	tara	22,0 Kg. ca.																																																												
codice indicod variabile	confezione	GTIN																																																													
No prix	2131410		98008110517970																																																												
modalità di conservazione	0°C < T < 4°C	durata	15 giorni																																																												
valori nutrizionali medi per 100 gr. Di prodotto		valore energetico	105,0 Kcal (445,0 Kj)																																																												
		proteine	24,0																																																												
		grassi	1,0																																																												
note	Tabella elaborata dall' Istituto Nazionale della Nutrizione.																																																														
note	Limiti bersaglio alla consegna.																																																														
<p>E' vietata la riproduzione del presente documento. I dati riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.</p>																																																															

GRUPPO VERCELLI	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	ST 07-01(2)/71	
		16-06-04	A
		Pagina 1 di 1	

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Noce Bov. Ad. fresco S/V	
PROVENIENZA	Nazionale	
TIPO DI TAGLIO	Noce bovino adulto	
PESO MINIMO unitario	circa 4 Kg	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH < 5,8	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (limite max)	carica mesofita aerobia coliformi totali escherichia coli stafilococco aureo coag.+ clostridi solfito riduttori salmonella spp listeria monocytogenes	1,0x10 ⁶ u.f.c./g 1,0x10 ³ u.f.c./g 1,0x10 ² u.f.c./g 1,0x10 ² u.f.c./g 1,0x10 ² u.f.c./g assente u.f.c./25g assente u.f.c./25g
CONFEZIONAMENTO	materiale usato per la confezione modalità di confezionamento numero pezzi per confezione numero di confezioni per cartone	materiale termoretraibile sottovuoto 1 4
ETICHETTA (dati riportanti in etichetta)	logo aziendale stabilimento di produzione bollo CEE macellazione bollo CEE sezionamento lotto dicitura "macellato in" dicitura "sezionato in " stato membro o paese terzo di nascita stato membro o paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso la categoria commerciale ai sensi del Reg.CEE 1208/81 numero di disciplinare assegnato dal Ministero peso in Kg del taglio di carne data di produzione data di scadenza dettagli sul tipo di prodotto-taglio pesi code 39 (lotto-anno lotto-codice prodotto-peso) indicazioni sulle modalità di conservazione e consumo	
CONSERVAZIONE	temperatura shelf-life	Max. + 3 °C 30 gg
TRASPORTO	temperatura automezzo	+1 / + 3°C di proprietà autorizzati ai sensi del D.P.R. 327/80

Elaborato da	In data 16/6/04	Francesca Schellino
Approvato da DIR/COM	In data 16/6/04	Dr. Gianluca Vercelli

Gruppo Vercelli

F.Ili Schellino S.p.A. s.s.230 – 13030 Formigliana- (VC) P.I. 08697000019 Tel.0161877811 Fax 0161877820

CARNE BOVINA FRESCA S/V

Marchio		8525
Denominazione commerciale	NOCE BOV.AD. CAT S/V	
Codice prodotto	2BH1120062	61323
Provenienza	ITALIA	
Classificazione CEE Categoria	D	
Conformazione	R / O	
Stato ingrassamento	2 / 3	
Tipo di taglio	NOCE BOV.AD. CAT	
Peso Taglio	KG. 5 + circa	
Caratteristiche chimico-fisiche	<ul style="list-style-type: none">• PH < 6,0• Azoto volatile totale (TVN) < 30 mg/100g	
Caratteristiche microbiologiche	<ul style="list-style-type: none">• Carica mesofila aerobia < 1.000.000/g• Salmonella spp. assente/25g• Coliformi < 1000/g• Escherichia coli < 500/g• Stafilococchi enterotossici < 500/g• Clostridi solfitoreducitori < 100/g• Listeria monocytogenes < 110/g 3 U.C.	
Confezionamento	<ul style="list-style-type: none">• Tipo di materiale usato per la confezione S/V CRYOVAC• Modalità di confezionamento S/V• Pezzi per confezione N° 1 TAGLIO ANATOMICO PER BUSTA• Numero di confezioni per cartone N. 3	
Etichetta	Riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente relativa all'etichettatura, ad esempio: <ul style="list-style-type: none">• Lotto identificativo• Paese di nascita• Paese di allevamento• Paese di macellazione/sezionamento• Data di scadenza• Data di confezionamento• Stabilimento di produzione F.lli Tosetto S.a.s. Campo S.Martino PD• Bolli CEE CEE 234 M CEE 234S• Codice EAN	
Conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura 0° + 2°• Shelf-life GG. 30	
Trasporto	• A MEZZO AUTOFRIGORIFERO, AUTORIZZATO AL TRASPORTO.	