



Scheda tecnica prodotti:  
**CARNE SV DI BOVINO  
ADULTO**

Revisione 02 del 12/03/2015  
Pag. 1 di 3

| DESCRIZIONE ARTICOLO   | COD. ARTICOLO LANZA | COD. ARTICOLO CLIENTE |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| SPEZZATINO VITELLO S/V | 2B12961000          |                       |

| 1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO                            |   |
|--|---|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE | Lanza S.r.l. - viale Europa 9 Negrar (VR)  |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA                               | SPEZZATINO VITELLO S/V  |
| DENOMINAZIONE LEGALE                                   | Carni di animali della specie bovina refrigerate  |
| CATEGORIA  | Carni fresche   |
| CODICE VOCE DOGANALE                                   | 02013000  |
| PROVENIENZA/PAESE DI ORIGINE                           | UE  |
| STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE            | Refrigerato (0/+4°C)  |
| DATA DI SCADENZA / TMC                                 | 40 giorni   |
| ALLERGENI  | Assenti   |
| PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO                        | Prodotto confezionato in sacco termoretraibile  |

| 2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' |  |
|-----------------------------------|--|
| SISTEMA DI TRACCIABILITA'         | - Etichettatura in conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni congruente con il Disciplinare Tecnico di rintracciabilità ed etichettatura IT031ET (Reg. CE 1760/00)<br>- Allegato di tracciabilità al DDT |

| 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO |         |  |
|---------------------------------|---------|--|
| Caratteristiche nutrizionali    |         |  |
| PARAMETRO                       | U.M.    | VALORI MEDIO SU 100g DI PARTE EDIBILE* |
| Energia                         | kJ/kcal | 444/106                                |
| Grassi                          | g       | 2,6                                    |
| di cui acidi grassi saturi      | g       | 0,9                                    |
| Carboidrati                     | g       | < 0,5                                  |
| di cui zuccheri                 | g       | < 0,5                                  |
| Fibre                           | g       | < 0,5                                  |
| Proteine                        | g       | 21                                     |
| Sodio                           | g       | 0,07                                   |

\* TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA (CREA) ED ANALISI PERIODICHE AUTOCONTROLLO SU NOSTRI PRODOTTI

| Caratteristiche chimiche   |             |                         |
|----------------------------|-------------|-------------------------|
| PARAMETRO                  | U.M.        | VALORI GUIDA            |
| pH                         | Unità di pH | 5.2 ≤ X ≤ 5.8           |
| Residui di antibiotici     | µg/kg       | Entro i limiti di legge |
| Residui di antiparassitari | ppm (mg/Kg) | Entro i limiti di legge |
| Residui di anabolizzanti   | µg/kg       | Entro i limiti di legge |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Data di stampa<br>/print date<br>01/02/24 | Timbro e Firma / Stamp and signature<br>Lanza s.r.l.<br>Viale Europa 9<br>37024 Negrar VR<br>C.F. – P.IVA 01691750234 | <br>Lanza s.r.l.<br>Viale Europa, 9<br>37024 NEGRAR (VR)<br>Tel. 045 7500045 - 045 7500527<br>C. Fisc. e Part. IVA: 0169175 0234 |
|---|---|---|



Caratteristiche organolettiche

| CARATTERISTICA CARNE  | DESCRIZIONE  |
|-----------------------|--|
| COLORE                | Rosa chiaro tipico della carne cruda, uniforme, senza imbrunimenti       |
| CONSISTENZA           | Soda, pastosa ed elastica  |
| ODORE                 | Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli |
| TESSITURA             | Compatta   |
| GRANA                 | Fine, delicata al tatto  |
| CARATTERISTICA GRASSO | DESCRIZIONE  |
| COLORE                | Bianco avorio  |
| CONSISTENZA           | Soda e compatta  |

Caratteristiche microbiologiche

| PARAMETRO  | METODO ANALITICO                                      | UNITA'          | VALORE ALL'USCITA<br>DALLA LAVORAZIONE |                         | RIF. NORMATIVI E/O<br>BIBLIOGRAFICI  |
|--|---|-----------------|--|-------------------------|--|
|  |   |                 | VALORI<br>OTTIMALI                     | SOGLIA DI<br>ATTENZIONE |  |
| Conta microrganismi<br>a 30°C  | ISO 4833-2:2022                                       | ufc/g           | < 1.000.000                            | ≥<br>10.000.000         | FCD (2009); Camera Commercio<br>Torino (2008)  |
| Conta<br>Enterobacteriaceae  | ISO 21528-2:2017                                      | ufC/g           | < 100                                  | ≥ 10.000                | WQA (2009)   |
| Conta Escherichia<br>coli $\beta$ -<br>glucuronidasi<br>positiva           | ISO 16649-2:2001                                      | ufc/g           | < 100                                  | ≥ 1.000                 | AFSSA (2007)   |
| Conta clostridi solfito<br>riduttori                                       | ISO 15213:2003  | ufc/g           | < 100                                  | ≥ 10.000                | FCD (2009); Camera Commercio<br>Torino (2008); Gelosa (1998);<br>Dossier Emilia Romagna (1998)   |
| Conta Stafilococchi<br>coagulasi positivi (S.<br>aureus e altre<br>specie) | UNI EN ISO 6888-1:2021                                | ufc/g           | < 100                                  | ≥ 10.000                | FCD (2009); Camera Commercio<br>Torino (2008)  |
| Ricerca E.coli<br>produttori di<br>Shigatossine (STEC)                     | AOAC iQ-<br>Check@STECVirX and<br>SerO n° 121203 2003 | R/NR<br>in 25 g | non rilevabile in 25 g                 |                         | Commissione del Codex<br>Alimentarius - Nuovo lavoro per<br>Linee Guida linee guida per il<br>controllo dell'Escherichia coli<br>produttore della tossina Shiga<br>(STEC) nella carne di manzo -<br>approvato 09/07/2019 |
| Ricerca Salmonella<br>spp  | AFNOR BIO 12/41 -<br>03/17                            | R/NR<br>in 25 g | non rilevabile in 25 g                 |                         | FCD (2009); Tiecco (1997);<br>ex DPR 227/1992; Circ. E-R<br>8/1992; Nota I.S.S. 7512/AL.22<br>del 09/07/85   |
| Ricerca Listeria<br>monocytogenes  | AFNOR AES 10/03-<br>09/00                             | R/NR<br>in 25 g | ≤ 11 in 1 u.c.<br>≤ 110 in 2 u.c.      |                         | Piano di autocontrollo aziendale   |

Data di stampa

/print date

01/02/24

Timbro e Firma / Stamp and signature

Lanza s.r.l.  
Viale Europa 9  
37024 Negrar VR  
C.F. - P.IVA 01691750234

**LANZA s.r.l.**  
Viale Europa, 9  
37024 NEGRAR (VR)  
Tel. 045 7500045 - 045 7500527  
C. Fisc. e Part. IVA: 0169175 0234



**4. CONFEZIONAMENTO**

| TIPO IMBALLO       | DESCRIZIONE IMBALLO                                      | RIF. NORMATIVI  |
|--------------------|--|---|
| IMBALLO PRIMARIO   | Sacco barriera termoretraibile a contatto con l'alimento | Imballi idonei al contatto con prodotti alimentari in ottemperanza al D. M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni e quanto indicato dal Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni. |
| IMBALLO SECONDARIO | Scatola in cartone o cassetta di plastica                | Imballi idonei al contatto con prodotti alimentari in ottemperanza al D. M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni e quanto indicato dal Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni. |

**5. TRASPORTO**

Effettuato con automezzi idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.

TEMPERATURA DI TRASPORTO: Da 0°C a +4°C

**6. ALTRE INFORMAZIONI / ALLEGATI (CERTIFICAZIONI, ECC.)**

Certificazione di prodotto di filiera (certificato n. 23002 UNI EN ISO 22005:2008).

Data di stampa

/print date

01/02/24

Timbro e Firma / Stamp and signature

Lanza s.r.l.  
Viale Europa 9  
37024 Negrar VR  
C.F. – P.IVA 01691750234

**LANZA s.r.l.**  
Viale Europa, 9  
37024 NEGRAR (VR)  
Tel. 045 7500045 - 045 7500527  
C. Fisc. e Part. IVA: 0169175 0234