



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
ROASTBEEF Ve BOVINO ADULTO BL 3 A 1/2 FR S/V	2B20167307	


1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE	Lanza S.r.l. - viale Europa 9 Negrar (VR) 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ROASTBEEF Ve BOVINO ADULTO BL 3 A 1/2 FR 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	50 giorni
ALLERGENI	Assenti
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in sacco termoretraibile
PESO MEDIO CARTONE	5 Kg

2. ETICHETTATURA - TRACCIABILITA'	
SISTEMA DI TRACCIABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- 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)- Allegato di tracciabilità al DDT

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
<u>Caratteristiche nutrizionali</u>		
PARAMETRO	U.M.	VALORI MEDIO SU 100g DI PARTE EDIBILE*
Energia	kJ/kcal	542/130
Grassi	g	4,9
di cui acidi grassi saturi	g	1,7
Carboidrati	g	< 0,5
di cui zuccheri	g	< 0,5
Fibre	g	< 0,5
Proteine	g	21
Sodio	g	0,04

* 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

<u>Caratteristiche chimiche</u>		
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 /print date 10/05/24	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 7500048 - 045 7500527 C. FiscI e Part. IVA: 0169175 023 4
---	---	--



Caratteristiche organolettiche

CARATTERISTICA CARNE	DESCRIZIONE
COLORE	Rosso 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 DALLA LAVORAZIONE		RIF. NORMATIVI E/O BIBLIOGRAFICI
			VALORI OTTIMALI	SOGLIA DI ATTENZIONE	
Conta microrganismi a 30°C	ISO 4833-2:2022	ufc/g	< 1.000.000	≥ 10.000.000	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)
Conta Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	ufc/g	< 100	≥ 10.000	WQA (2009)
Conta Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva	ISO 16649-2:2001	ufc/g	< 100	≥ 1.000	AFSSA (2007)
Conta clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2023	ufc/g	< 100	≥ 10.000	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998); Dossier Emilia Romagna (1998)
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2021	ufc/g	< 100	≥ 10.000	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)
Ricerca E.coli produttori di Shigatossine (STEC)	AOAC iQ-Check@STECVirX and SerO n° 121203 2003	R/NR in 25 g	non rilevabile in 25 g		Commissione del Codex Alimentarius - Nuovo lavoro per Linee Guida linee guida per il controllo dell'Escherichia coli produttore della tossina Shiga (STEC) nella carne di manzo - approvato 09/07/2019
Ricerca Salmonella spp	AFNOR BIO 12/41 - 03/17	R/NR in 25 g	non rilevabile in 25 g		FCD (2009); Tiecco (1997); ex DPR 227/1992; Circ. E-R 8/1992; Nota I.S.S. 7512/AL.22 del 09/07/85
Ricerca Listeria monocytogenes	AFNOR AES 10/03-09/00	R/NR in 25 g	≤ 11 in 1 u.c. ≤ 110 in 2 u.c.		Piano di autocontrollo aziendale

Data di stampa
/print date
10/05/24

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 7500048 - 045 7500527
C. Fiaci e Part. IVA: 0169175 023 4



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 cassa in 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
10/05/24

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 7500048 - 045 7500527
C. Fisci e Part. IVA: 0169175 023 4