


INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-15-00-00-21834-01
Scheda Prodotto: Filetto V.lo s/v intero		Revisione 03 del 05/07/2018 Pag. 1 di 4

SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT
versione professionale // professional version // version professionnelle

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN EAN CODE // CODE EAN	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
21834	Filetto Vitello *V* s/v <i>Tenderloin chain on of veal *V* in vacuum</i> <i>Filet de veaux *V* entier</i>	//	0201


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.

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. // Les viandes sont d'animaux reconnus aptes à la consommation selon les lois sanitaires en vigueur, avec le numéro d'accréditation sanitaire CE de l'abattoir.


Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale. Ogni taglio anatomico viene ispezionato durante la lavorazione per evidenziare e rimuovere le difettosità visibili (es. lesioni, contaminazioni, corpi estranei).

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. Each cut is checked during work operations to verify and remove visible defects (e.g. injury, contamination, foreign objects).


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. Chaque coupe est vérifiée pendant le travail opérations de vérifier et de supprimer défauts visibles (par exemple, des blessures, la contamination, des objets étrangers).

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT	
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	✦ INALCA SPA via Spilamberto 30/C - Castelvetro di Modena (MO) IT 132 M CE ✦ INALCA SPA Strada Chiaviche 36/a - Pegognaga (MN) IT 253 M CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade name // Dénomination de vente</i>	Filetto Vitello sottovuoto <i>Tenderloin chain on of veal *V* in vacuum</i> <i>Filet de veaux *V* entier sous vide</i>
DENOMINAZIONE LEGALE <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // Fresh meat // Viande fraîche
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0 / + 3 °C)
DATA DI SCADENZA / TMC <i>Use by / Best before end // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 45 giorni // Use by: 45 days // DLC: 45gg jours
ALLERGENI // Allergens // Allergènes (Reg CE 1169/2011)	Assenti // Absent // Absents
INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003) <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 & 1830/2003) // Ingrédients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // Absent // Absents
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation - packaging // Presentation - confectionnement</i>	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) a contatto. <i>Vacuum packaging</i> <i>Conditionnement sous vide</i>
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>Item description // Description de l'article</i>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino <i>Cut derived from hindquarter // Taille anatomique provenant de la partie postérieure</i>
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example</i> <i>Image d'exemple du produit</i>	
CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//

Rev.	Natura Modifiche
03	Inserimento riferimento Reg. CE 1169/2011
Preparazione	Approvazione
Iacono Flavio	Modè Massimo
Distribuzione	
Iacono Flavio	


 <p>INALCA S.p.A.</p>	<p>Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</p>	<p>ST-00-15-00-00-21834-01</p>
<p>Scheda Prodotto: Filetto V.lo s/v intero</p>		<p>Revisione 03 del 05/07/2018 Pag. 2 di 4</p>

<p>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTAGE – TRACABILITE'</p>	
<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité</p>	<p>Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000; Reg. CE 1169/2011 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000; Reg CE 1169/2011 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000; Reg CE 1169/2011</i></p> <p>Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de traçabilité</i></p>
<p>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' Traceability systems Système de traçabilité</p>	<p>Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre UCC/EAN-128 identificanti il Serial Shipping Container Code (SSCC), "numero sequenziale di collo". 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 units // Chaque unités de livraison (palette) est étiquetté avec code UCC/EAN-128 qui identifient le Serial Shipping Container Code (SSCC), "numéro séquentiel de colis". L'SSCC est un numéro d'identification standard utilisé pour l'identification univoque d'unités logistiques</i></p>
<p>ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label Etiquette confection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto // <i>Net weight // Poids net</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production --- (solo per merce congelata: Congelato il // Frozen on // Congele le)</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese/i di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i> - Bar code // <i>Bar code // Bar code</i> - Riga verticale rossa per i tagli con colonna vertebrale classificata come MSR (materiale a rischio specifico) secondo la normativa vigente. <i>Red vertical stripe for cuts with vertebral column classified as SRM (specified risk material) according to the law // Verticale Rouge pour les coupes avec la colonne vertébrale classée comme MEV (le matériel de risque spécifié) selon la législation en vigueur.</i> <p>Possibilità di informazioni facoltative in etichetta in base all'art. 13 del Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET). <i>Possibility of additional information on label based on art. n° 13 of EC Reg. 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET).</i> <i>Possibilité d'information additionnelle dans l'étiquette basée sur l'art. 13 de Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET).</i></p>
<p>ETICHETTA IMBALLO Packaging label // Etiquette emballage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Poducer 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 e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // <i>Net weight (addition of single net weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i>
<p>ETICHETTA LOGISTICA PICKING Picking logistic label // Etiquette logistique picking</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)</i> - Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i> - Logotipo dell'operatore INALCA // <i>Producer logo // Logotype de l'opérateur</i> - Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i> - Best Before (aa/gg/mm) - Peso Netto, Peso Lordo, Tara // <i>Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare</i>

 INALCA S.p.A.	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-15-00-00-21834-01
Scheda Prodotto: Filetto V.lo s/v intero		Revisione 03 del 05/07/2018 Pag. 3 di 4

3. <u>REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX</u>	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	CE
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	CE
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132 M CE - IT 253 M CE
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132 M CE - IT 253 M CE
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	V
CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P) <i>Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)</i>	//
STATO INGRASSAMENTO (1-5) // <i>Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</i>	//
TIPO GENETICO // <i>Race // Race</i>	//
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) // <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage</i>	< 8 mesi // months // mois
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

4. <u>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</u>			
Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caractéristiques chimiques			
PARAMETRO <i>Parameter // Modèles</i>	U.M.	VALORE MEDIO <i>Average value // Valere moyenne</i>	TOLLERANZA <i>Tolerance // Tolérance</i>
ACQUA <i>Water // Eau</i>	% tq	72.7*	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	20.5 *	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	5.0 *	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0.1 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // <i>Other // Autres</i>	% tq	//	//
<small>Chimiche: * TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE ed.1997 Chemical Data*: National Institute of Nutrition // Produit chimique : * Données prises de l' Institut National de la Nutrition</small>			
<u>Organolettiche // Organoleptic // Organoleptiques</u>			
CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE // DESCRIPTION // DESCRIPTION		
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect // Aspect extérieur</i>	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio <i>Red colour, typical of raw meat, ivory white fat Couleur rouge, typique de la viande crue, graisse couleur blanc ivoire</i>		
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect // Aspect intérieur</i>	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi <i>Firm flesh, elastic, typical of fresh muscles Viande fermes, élastique, typique des muscles frais</i>		
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting // Consistance à la coupe</i>	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee e grossolane non rimosse <i>No tendinous parts Absence des parties tendineuses</i>		
ODORE <i>Odour // Odeur</i>	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli <i>Pleasant, typical of well-preserved meat, no unpleasant smells Agréable, typique de la viande parfaitement conservé</i>		
SAPORE <i>Taste // Saveur</i>	Tipico della carne ben cotta <i>Typical of cooked meat Typique de la viande cuite</i>		
PH	Es. < 5.85 dopo 24 h dalla macellazione <i><5.85 after 24h from slaughtering <5.85 apres 24h de l'abattage</i>		
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques</i>	//		

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)	ST-00-15-00-00-21834-01
Scheda Prodotto: Filetto V.lo s/v intero		Revisione 03 del 05/07/2018 Pag. 4 di 4

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
<i>particulieres</i>		
<i>Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caractéristiques microbiologiques</i>		
Il criterio si applica ai prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità//The principle is applied to products put on the market during their shelf-life (preservable period).//Le critère s'applique aux produits introduits sur le marché pendant leur durée de conservation.		
PARAMETRO PARAMETER // MODELE	VALORE VALUE // VALUE	RIF. NORMATIVO LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC / g) su La ttici	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle interne
Escherichia Coli (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle interne
Staphilococcus aureus C ⁺ (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle interne
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle interne
Lysteria Monocytogenes (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale Self-control business plan // Selon autocontrôle interne

5. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT		
CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag //</i> <i>Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière</i>
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE <i>Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection</i>	1
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) <i>Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection</i>	≈ 1 Kg
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	≈ 20
IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	600 x 270 x 130 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)</i>	≈ 10 Kg
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging for packing // Nombre de conditionnement pour l'emballage</i>	≈ 10
	TARA IMBALLO (Kg) <i>Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)</i>	0.650 + / - 4 %
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet size (Kg) // Type de palette / dimentions</i>	Pallet // palette •A rendere – A perdere // To render – To lose // À rendre – To perdre •Plastica – Legno // Plastic – Wood // Plastique – Bois Tara // Tare // Ivraie: 3 – 25 Kg.
	PESO NETTO PALLET (Kg) <i>Pallet net weight (Kg) // Poids net pallet (Kg)</i>	≈ 600
	NUMERO IMBALLI PER PALLET [imballi per strato x n° strati] = Tot. Imballi <i>Number of packings per pallet (packings per layer x n° of layers) // Numero emballage pour pallet</i>	Pallet a riempimento massimo: 4 cartoni / 15 strati = 60 cartoni Full pallet: 4 cartons / 15 layers = 60 cartons Palette complete: 4 cartons / 15 couches = 60 cartons