



Scheda Tecnica

Versione 14-03-2018

## 1. Dati Base

Codice Prodotto	369000	<b>Vitello Peter's Farm</b>
Descrizione prodotto	Scamone	
Produttore	ESA B.V.	
Numero Bolle CEE	NL369EG	
Paese d'origine :	Olanda	

## 2. Valori Nutrizionale per 100 gr.

Energia (kCal)	125
Energia (kJ)	525
Grassi (g)	4.6
Carboidrati (g)	0
Proteine (g)	20.3
NaCl (g)	0.13



## 3. Caratteristiche batteriologiche

Parametri	Livello obiettivo alla consegna		Livello limite fino alla data di scadenza	
	(in log N/cm <sup>2</sup> or log N/g and KVE/cm <sup>2</sup> or KVE/g)		(in log N/cm <sup>2</sup> or log N/g and KVE/cm <sup>2</sup> or KVE/g)	
Conta mesofila aerobica	< 5,5	< 320.000	7	10.000.000
Enterobacteriaceae	< 2,9	< 800	5	100.000

## 4. Caratteristiche Generali

Forma	Tipico del prodotto
Organolettica	Tipico del prodotto
Peso	Tipico del prodotto

## 5. Conservazione, trasporto e shelf life

	Fresco, Non Sottovuoto	Fresco, Sottovuoto	Congelato
Condizione di Conservazione	0-4° C	0-4° C	-18° C
Condizione di Trasporto	0-4° C	0-4° C	-18° C
Utilizzare fino a :	10 gg dopo la data di produzione	40 gg dopo la data di produzione	3 anni dopo la data di produzione

## 6. Informazioni Logistiche

Media peso per pezzo	2.0 Kg
Packaging	Sottovuoto per 1
Quantità per cartone piccolo / grande	4 / 10
Cartoni per strato	8 / 4
Strati per Paletta	10 / 8

		
	<b>Scheda Tecnica</b>	<b>Versione 14-03-2018</b>

### **Informazioni in relazione agli allergeni**

Non ci sono allergeni presenti da dichiarare in questo prodotto. Regolamento (UE) 1169/2011.

### **Materiale di imballaggio**

I materiali di imballaggio utilizzati sono conformi al Regolamento (UE) 1935/2004 e al Regolamento (UE) 10/2011.

### **Etichettatura**

Etichetta conforme al Regolamento (UE) 1760/2000.

### **Uso previsto :**

Il prodotto è una materia prima di base destinata a ulteriori trasformazioni nelle aziende di lavorazione della carne. Queste aziende sono il prossimo anello della catena e si assumono la responsabilità di gestire il prodotto in modo tale che l'anello successivo nella catena o il consumatore non subiscano alcun effetto dannoso dal prodotto. Il prodotto è destinato al consumo umano e normalmente deve essere cotto prima del consumo.

### **Target obbiettivo :**

Non specifico, uso generale.

### **Uso Improprio :**

Non si conosce alcun uso improprio.

### **Garanzie di qualità**

BRC, ISO 22000, Supply Chain Requirements.

### **Disposizioni generali**

Ai sensi dell'articolo 4, secondo e terzo comma del regolamento (CE) n. 853/2004 in combinato disposto con l'articolo 4, primo comma, lettera b del regolamento Controllo delle carni, T. Boer, Ekro ed ESA sono assegnati dal Ministro dell'agricoltura, della natura e della qualità degli alimenti. I numeri EG 34 e 939 sono assegnati a T. Boer, EG numero 9 è assegnato a Ekro e EG-numero 369 è assegnato a ESA.