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*
26877	REALE CUORE B.A*USA* S/V	//	0201

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.
Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the identification number of the slaughtering establishment. // Les viandes sont d'animaux reconnus aptes à la consumation selon les lois sanitaires en vigueur, avec le numéro d'agréement sanitaire de l'abbatoire.
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.
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.
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.

1. IDENTIFICATIONE PRODOTTO // *PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT*	
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE *Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification*	✧ Prodotto in / produt / produit:: USA ✧ Importato da / *Imported by / Importè par*: INALCA SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO) IT 132 M CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) *Trade name (on label) // Dénomination de vende*	REALE CUORE Bovino Adulto *USA* S/V// *Vacuum packed beef Heart of chuck* *Noix de basse cote de gros bovins sous vide*
DENOMINAZIONE LEGALE *Legal name // Dénomination légale*	Carni fresche // *Fresh meat // Viande fraiche*
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE *Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation*	Refrigerato // *Chilled // Réfrigéré* (0°C / +2°C)
DATA DI SCADENZA / TMC *Use by / Best before end // DLC ou DLUO*	Data di scadenza: 120 giorni // *Use by: 120 // DLC: 120gg jours*
ALLERGENI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) *Allergens (EC Directive 2003/89 10/11/03) // Allergènes (Dir. CE 2003/89 du 10/11/03)*	Assenti // *Absent // Absents*
INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003) *OGM ingredients (EC Regulation 1829 & 1830/2003) // Ingredients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003*	Assenti // *Absent // Absents*
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO *Presentation – packaging // Presentation – confectionnement*	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) a contatto. *Vacuum packaging* *Conditionnement sous vide*
DESCRIZIONE ARTICOLO *Item description // Description de l'article*	Taglio anatomico proveniente dal quarto anteriore bovino *Cut derived from forquarter // Taille anatomique provenant de la quartier avant*
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) *Product image as example* *Image d'exemple du produit*	
CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI *Particolar customers category // Catégories particuliers de consommateurs*	//

Rev.	Natura Modifiche		
02	Eliminazione rapporto GMA su Lattici e Staphilococcus aureus. Eliminazione JBS		
Preparazione		**Verifica**	**Approvazione**
Cantarelli Cristina		Malagrinò Giorgio; Menabue Elena; Salieri Francesco	Cantarelli Cristina

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // *LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'*

SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' *Tracing systems* *Système de traçabilité*	- Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000 *Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000* - Allegato di tracciabilità al DDT *Traceability attachment to transport document // Document de tracabilité*	
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' *Traceability systems* *Système de traçabilité*	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. *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*	
ETICHETTA CONFEZIONE *Packaging label* *Etiquette confection*	- Nome e indirizzo operatore // *Producer name and address // Nom et adresse opérateur :* - Marchio di identificazione // *Identification mark // Marque d'identification:* - Logotipo dell'operatore // *Pproducer Logo // Logotype de l'opérateur* - Descrizione e Codice articolo // *Description and item code // Description et code article* - Temperatura di conservazione // *Storage temperature // Température de conservation* - Data di produzione // *Production date // Date de production* - Data di scadenza // *Use by // DLC* - Codice riferimento // *Reference code // Code de référence* - Paese di nascita *// Country of birth // Pay de naissance* - Paese di allevamento *// Country of breeding // Pay d'elevage* - Paese e operatore di macellazione // *Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage* - Paese e operatore di sezionamento // *Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe*	
ETICHETTA IMBALLO *Packaging label //* *Etiquette emballage*	Etichetta fornitore // *Supplier label // Étiquette de fournisseur* - Nome e indirizzo operatore // *Poducer name and address // Nom et adresse opérateur* - Marchio di identificazione // *Identification mark // Marque d'identification* - Logotipo dell'operatore // *Producer Logo // Logotype de l'opérateur* - Descrizione e Codice articolo // *Description and item code // Description et code article* - Temperatura di conservazione // *Storage temperature // Température de conservation* - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // *Net weight (addition of single net weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)* - Data di produzione // *Production date // Date de production* - Data di scadenza // *Use by // DLC* - Paese di nascita *// Country of birth // Pay de naissance* - Paese di allevamento *// Country of breeding // Pay de elevage* - Paese e operatore di macellazione // *Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage* - Paese e operatore di sezionamento // *Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe*	Etichetta INALCA // *INALCA 's labels // INALCA 's étiquette* - Descrizione e Codice articolo // Description and item code // Description et code article - Codice di riferimento // *Reference code // Code de référence* - Paese di nascita // *Country of birth // Pays de naissance* - Paese/i di allevamento // *Country of breeding // Pays d'élevage* - Paese e operatore di macellazione // *Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage* - Paese e operatore di sezionamento // *Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe* - Importato da INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia - Bar-Code // *Bar-code // Bar-code*
ETICHETTA LOGISTICA PICKING *Piking logistic label //* *Etiquette logistique picking*	- Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // *Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)* - Codice e descrizione articolo // *Description and item code// Code et description article* - Logotipo dell'operatore INALCA // *Producer logo // Logotype de l'opérateur* - Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // *EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode* - Best Before (aa/gg/mm) - Peso Netto, Peso Lordo, Tara // *Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare*	

3. REQUISITI ANIMALI // *ANIMALS CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DES ANIMAUX*	
PAESE DI NASCITA *Country of birth // Pays de naissance*	USA
PAESE DI ALLEVAMENTO *Country of breeding // Pays d'élevage*	USA
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE *Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage*	USA
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO *Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage*	USA
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) *Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)*	//
CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P) *Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)*	//
STATO INGRASSAMENTO (1-5) *Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)*	//
TIPO GENETICO *Race // Race*	//
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) *Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage*	//
CARATTERISTICHE PARTICOLARI *Other carachteristics // Caractéristiques particulières*	//

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // *PRODUCT CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DU PRODUIT*

Caratteristiche chimiche // *Chemical carachteristics // Carachteristics chimique*

PARAMETRO ***Parameter // Modéles***	**U.M.**	**VALORE MEDIO** ***Avarage value // Valere moyenne***	**TOLLERANZA** ***Tolerance // Tolérance***
ACQUA *Water // Eau*	% tq	72.9*	//
PROTEINE *Proteins // Proteines*	% tq	20.3*	//
GRASSI *Fat // Gras*	% tq	5.7*	//
CARBOIDRATI *Carbohydrates // Hydrates de carbone*	% tq	0*	//
CENERI *Cinders // Cendres*	% tq	//	//
Altro // *Other// Autres*	% tq	//	//

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*

Organolettiche // *Organoleptic // Organoleptiques*

CARATTERISTICA ***Carachteristic // Caractéristique***	**DESCRIZIONE // *DESCRIPTION // DESCRIPTION***
ASPETTO ESTERNO *External aspect // Aspect extérieur*	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio *Red colour, typical of raw meat, ivory white fat* *Couleur rouge, typique de la viande crue, graisse couleur blanc ivoire*
ASPETTO INTERNO *Internal aspect // Aspect interieur*	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi *Firm flesh, elastic, typical of fresh muscles* *Viande fermes, élastique, typique des muscles frais*
CONSISTENZA AL TAGLIO Consistency at cutting // Consistance à la coupe	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendineee grossolane non rimosse *No tendinous parts* *Absence des parties tendineuses*
ODORE *Odour // Odeur*	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli *Pleasant, typical of well-preserved meat, no unpleasant smells* *Agréable, typique de la viande parfaitement conservé*
SAPORE *Taste // Saveur*	Tipico della carne ben cotta *Typical of cooked meat* *Typique de la viande cuite*
PH	< 6.00 dopo 24 h dalla macellazione // *<6.00 after 24h from slaughtering // <6.00 apres 24h de l'abattage*
CARATTERISTICHE PARTICOLARI *Other carachteristics // Caractéristiques particulières*	//

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // *PRODUCT CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DU PRODUIT*

Caratteristiche microbiologiche // Microbiological carachteristics // Carachteristics microbiologique

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*
Escherichia Coli (UFC /g)	≤ 1 x 10^2	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise*
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise*
Listeria Monocytogenes (UFC / g)	≤ 1 x 10^2	Secondo criterio Autocontrollo aziendale *Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise*

5. CONFEZIONAMENTO // *PACKAGING // CONFECTIONNEMENT*

CONFEZIONE *PACKAGING // CONFECTION*	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO *Packaging in cotact with food*	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // *High barrier heat-shrinking multilayer bag //* *Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière*
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE *Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection*	1
	PESO NETTO SINGOLO ~~PEZZO~~/CONFEZIONE (Kg) *Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection*	≈ 7,5
	TARA CONFEZIONE (g) *Packaging tare* (g) // Tare confection (g)	≈ 10g
IMBALLO *PACKING // EMBALLAGE*	TIPOLOGIA IMBALLO *Packing Type // Tipe d'emballage*	Cartone *// Carton // Carton*
	DIMENSIONI (L x l x h) *Size* (L x l x h) *// Dimentions* (L x p x h)	500 x 390 x 150 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO *Total packing net weight // Poids net emballage* (Kg)	≈ 15.00
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO *Number of packaging per packing // Numero de pieces pour emballage*	2
	TARA IMBALLO (Kg) *Packing tare (Kg) // Tare emballage* (Kg)	≈ 1
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI *Type of pallet/Size (Kg) // Tipe de palette/dimentions*	Pallet //palette ▪A rendere – A perdere *// To render – To lose // À render – To perdre* ▪Plastica – Legno *// Plastic – Wood // Plastique – Bois* Tara *// Tare // Ivraie:* 3 – 25 Kg.
	PESO NETTO PALLET (Kg) *Pallet net weight (Kg) // Poids net pallet* (Kg)	≈ 720.00
	NUMERO IMBALLI PER PALLET [imballi per strato x n° strati] = Tot. Imballi *Number of packings per pallet (packings per layer x n° of layers) // Numero emballage pour pallet*	Pallet a riempimento massimo: 4 cartoni per 12 strati = 48 cartoni *Full Pallet: 4 cartons /12 layers = 48 cartons* *Palette complete: 4 cartons /12 couches = 48 cartons*