



Scheda Tecnica Versione 14-03-2018

1. Dati Base

Codice Prodotto	471600	Vitello Peter's Farm
Descrizione prodotto	Lombata singola, disossata a 3 coste	
Produttore	ESA B.V.	
Numero Bolle CEE	NL369EG	
Paese d'origine :	Olanda	

2. Valori Nutrizionale per 100 gr.

Energia (kCal)	163
Energia (kJ)	682
Grassi (g)	9.1
Carboidrati (g)	0
Proteine (g)	19.8
NaCl (g)	0.12



3. Caratteristiche batteriologiche

Parametri	Livello obiettivo alla consegna (in log N/cm² or log N/g and KVE/cm² or KVE/g)			Livello limite fino alla data di scadenza (in log N/cm² or log N/g and KVE/cm² or KVE/g)	
Farameur					
Conta mesofila aerobica	< 5,5	< 320.000		7	10.000.000
Enterobactericeae	< 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 Logistice

Media peso per pezzo	2.2 Kg
Packaging	Sottovuoto per 1
Quantità per cartone picolo	4
Cartoni per strato	8
Strati per Paletta	10





Scheda Tecnica Versione 14-03-2018

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.