

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26871-00
Scheda prodotto: BAVETTA FLANCHET B.A. *USA* S/V	Revisione 03 del 06/06/2018 Pag. 1 di 4	

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

COD. ARTICOLO INALCA <i>INALCA ITEM CODE //</i> <i>CODE ARTICLE INALCA</i>	DESCRIZIONE ARTICOLO <i>ITEM DESCRIPTION //</i> <i>DESCRIPTION DE L'ARTICLE</i>	COD. EAN <i>EAN CODE //</i> <i>CODE EAN</i>	COD. DOGANALI <i>CUSTOMS CODE //</i> <i>CODE DES DOUANES</i>
26871	BAVETTA FLANCHET 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 consommation selon les lois sanitaires en vigueur, avec le numéro d'agrément sanitaire 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.

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. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT	
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks //</i> <i>Site de production et marques d'identification</i>	✧ <u>Prodotto in / produit / produit::</u> USA ✧ <u>Importato da / Imported by / Importé par:</u> INALCA SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO) IT 132 M CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) <i>Trade name (on label) // Dénomination de vende</i>	BAVETTA FLANCHET .A. *USA* S/V // Beef flank steak // Bavette de flanchet de gros bovins
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 //</i> <i>Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0°C / +2°C)
DATA DI SCADENZA / TMC <i>Use by / Best before end // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 120 giorni <i>Expiry date: 120 days</i> <i>DLC: 120gg</i> <i>jours</i>
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) //</i> <i>Ingredients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // Absent // Absents
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation - packaging //</i> <i>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 anteriore bovino <i>Cut derived from forequarter // Taille anatomique provenant de la partie antérieur</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 //</i> <i>Catégories particuliers de consommateurs</i>	//

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

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26871-00
Scheda prodotto: BAVETTA FLANCHET B.A. *USA* S/V		Revisione 03 del 06/06/2018 Pag. 2 di 4

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'		
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' <i>Tracing systems</i> <i>Système de traçabilité</i>	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> Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de tracabilité</i>	
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' <i>Traceability systems</i> <i>Système de traçabilité</i>	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 identifie 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>	
ETICHETTA CONFEZIONE <i>Packaging label</i> <i>Étiquette confection</i>	- 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> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</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 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'abattage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i>	
ETICHETTA IMBALLO <i>Packaging label //</i> <i>Étiquette emballage</i>	Etichetta fornitore // <i>Supplier label // Étiquette de fournisseur</i> - 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> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese di allevamento // <i>Country of breeding // Pays de 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>	Etichetta INALCA // <i>INALCA's labels // INALCA's étiquette</i> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Codice di 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> - Importato da INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia - Bar-Code // <i>Bar-code // Bar-code</i>
ETICHETTA LOGISTICA PICKING <i>Piking logistic label //</i> <i>Étiquette logistique picking</i>	- 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 foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26871-00
Scheda prodotto: BAVETTA FLANCHET B.A. *USA* S/V		Revisione 03 del 06/06/2018 Pag. 3 di 4

3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DES ANIMAUX	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	USA
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	USA
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	USA
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	USA
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	//
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>	//
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACHTERISTICS // CARATTERISTIQUES DU PRODUIT			
Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caractéristiques chimique			
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	69.0*	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	19.7*	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	10.2*	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% 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 <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</i> <i>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</i> <i>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 grossolane non rimosse <i>No tendinous parts</i> <i>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</i> <i>Agréable, typique de la viande parfaitement conservé</i>		
SAPORE <i>Taste // Saveur</i>	Tipico della carne ben cotta <i>Typical of cooked meat</i> <i>Typique de la viande cuite</i>		
PH	< 6.00 dopo 24 h dalla macellazione // <6.00 after 24h from slaughtering // <6.00 apres 24h de l'abattage		
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//		

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26871-00
Scheda prodotto: BAVETTA FLANCHET B.A. *USA* S/V		Revisione 03 del 06/06/2018 Pag. 4 di 4

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caracteristiques 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
<i>Escherichia Coli (UFC /g)</i>	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Salmonella spp. (P/A/25g)</i>	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Listeria Monocytogenes (UFC / g)</i>	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>

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>	2
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) <i>Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection</i>	≈ 1,9
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	≈ 20
IMBALLO PACKING // 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) // Dimensions (L x p x h)</i>	590 x 390 x 180 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)</i>	≈ 17,1
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging per packing // Numero de pieces pour emballage</i>	≈ 8/10
	TARA IMBALLO (Kg) <i>Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)</i>	≈ 1,2
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet/Size (Kg) // Tipe de palette/dimensions</i>	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) <i>Pallet net weight (Kg) // Poids net pallet (Kg)</i>	≈ 752,4
	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 per 11 strati = 44 cartoni <i>Full Pallet: 4 cartons /11 layers = 44 cartons</i> <i>Palette complete: 4 cartons /11 couches = 44 cartons</i>