


INALCA JBS S.p.A. 	Allegati ST\Schede Prodotti: carni in osso a gancio	ST/00/13/00/00/11155/01
SCHEDA PRODOTTO: MEZZENA DI VITELLO *A*		Revisione 02 del 02/09/2009 Pag. 1 di 2

SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT


COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE DE L'ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
11155	MEZZ.VITELLO *V* *A*	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'agrément 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.

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 // Emprise de production et marque d'identification</i>	✧ INALCA JBS SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO) IT 132M CE ✧ INALCA JBS SPA viale Europa 10 Ospedaletto Lodigiano (LO) IT 2270M CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade name // Dénomination de vende</i>	Mezzena di vitello *V* <i>Carcass of veal *V* // Carcasse de veau *V*</i>
DENOMINAZIONE LEGALE <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // <i>Fresh meat // Viande fraîche</i>
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // <i>Chilled // Réfrigéré (0 / + 4°C)</i>
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation - packaging // Présentation - confectionnement</i>	In osso appeso a gancio <i>Bone in, hanging from the hook // Avec os accroché au crochet</i>
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>Item description // Description de l'article</i>	Mezzena di vitello <i>Carcass of veal // Carcasse de veau</i>
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example // Image d'exemple du produit</i>	

Rev.	Natura Modifiche	Preparazione	Verifica	Approvazione
02	Aggiornamento tabella caratteristiche microbiologiche, nuovo range di temperatura di conservazione e adeguamento descrizione articolo al nuovo decreto legge.	Benedetti Stefano	Sorlini Lugaresi Giovanni Mario	Sorlini Lugaresi Giovanni Mario

INALCA JBS S.p.A. 	Allegati ST\Schede Prodotti: carni in osso a gancio	ST/00/13/00/00/11155/01
SCHEDA PRODOTTO: MEZZENA DI VITELLO *A*		Revisione 02 del 02/09/2009 Pag. 2 di 2

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING –TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACIABILITE'	
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' <i>Tracing systems</i> <i>Système de traçabilité</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000</i> - Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability enclosure attached to transport document // Document de tracabilité</i>
ETICHETTA <i>Label</i> <i>Etiquette</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</i> - Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur</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> - Nome e codice cliente // <i>Customer name and code // client</i> - Numero d'ordine // <i>Order number // numéro de commande</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paesi/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'abattage</i> - Bar code // <i>Bar code // Bar code</i> - Riga verticale nera/azzurra per i tagli con colonna vertebrale da animali >/< 30 mesi <i>Black/blue vertical stripe for cuts with vertebral column from animals older/younger than 30 months //</i> <i>Ligne noire/bleue vertical pour les coupes avec colonnes vertébrale d'animaux >/< 30 mois</i> <p>Possibilità di <u>informazioni facoltative</u> in etichetta in base all'art. 13 del Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✧ Tipo genetico, categoria, età, data macellazione, allevamento di ingrasso, sesso. <i>Possibility of additional information on label based on r art. n° 13 of Reg. EC 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):</i> ✧ Race (genetic type), category, age, slaughtering date, fattening farm, sex. <i>Possibilité d'information additionnelle dans l'étiquette basée sur l'art.13 de Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):</i> ✧ Race (type génétique), catégorie, âge, la date abattant, dernière multiplication, sexe.

3 REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX	
PAESE DI NASCITA // Country of birth // Pays de naissance	CE
PAESE DI ALLEVAMENTO // Country of breeding // Pays d'élevage	CE
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Italia // Italy // L'Italie IT 132 M CE - IT 2270 M CE
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>	Classifica interna // Internal classification // Classification interne *A*
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	< 8 mesi // months // mois
PH	<5.85 dopo 24 h dalla macellazione <5.85 after 24h from slaughtering // <5.85 apres 24h de l'abattage
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

4 Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caracteristics 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
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC / g)	$\leq 1 \times 10^6$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Enterobatteriacee (UFC /g)	$\leq 1, 5 \times 10^3$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Escherichia Coli (UFC /g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Staphilococcus aureus Coag. + (UFC /g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE/400 cm ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
E. Coli O157 : H7 (P/A/25g)	ASSENTE/400 cm ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Listeria Monocytogenes (UFC / g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>