
 INALCA S.p.A.	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Prodotti a base di carni macinate	ST-00-16-F-09-52400-01
Scheda Prodotto: Polpette bov. ad. precotte surgelate		Revisione 07 del 27/03/2017 Pag. 1 di 3

SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT // PRODUCT SPECIFICATION			
Codice articolo INALCA // Code article Inalca // Inalca item code	Descrizione articolo // Description de l'article // Item Description	Codice EAN // Code EAN // EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom Code
52400	Polpette di bovino precotte surgelate Boulettes cuites de bœuf surgelées Deep frozen cooked meatballs	8008203800375	1602


PRODOTTO – PRODUIT - PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	INALCA SPA - Via per Spilamberto, 30/C – Castelvetro (MO) Italia CE IT 132 M
Denominazione di vendita // Dénominantion de vende // Trade name	Polpette cotte surgelate Inalca
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	Prodotti a base di carne Produits à base de viande Meat products
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Cottura – Surgelazione Hachage – Addition d'ingrédients - Mélange-Moulage – Cuisson - Surgélation Mincing – Ingredients adding – Mixing - Forming – Cooking - Freezing
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Physical state - Storage Temperature	Surgelato a -18°C Surgelé à -18°C Deep Frozen at -18°C
Data di scadenza o TMC // DLC ou DLUO // Use by date or Best before	9 mesi // mois // months
Presentazione confezionamento // Présentation - conditionnement // Presentation – packaging	Polpette in cartoni // Boulettes en cartons // Meatballs in boxes
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	<p>Carne bovina 67%, prosciutto cotto (carne suina, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), cipolla grigliata, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), UOVO, formaggio grattugiato (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), pomodoro concentrato, proteine del LATTE, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, pomodoro in polvere, antiossidante: acido ascorbico, aroma naturale (con LATTE), pepe, aglio.</p> <p>Viande de bœuf 67%, jambon (viande de porc, eau, sel, dextrose, fructose, épices, antioxygène: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium), oignon grillée, chapelure (farine de BLE' type 0, levure, sel), OEUF, fromage rapée (LAIT, ferments lactique, sel, presure), tomate concentrée, protéines de LAIT, huile de tournesol, sel, persil, tomate en poudre, antioxygène: acide ascorbique, arôme naturel (avec LAIT), poivre, ail.</p> <p>Beef 67%, cooked ham (pork meat, water, salt, dextrose, fructose, spices, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), grilled onion, breadcrumbs (WHEAT flour type 0, brewer's yeast, salt), EGG, grated cheese (MILK, lactic ferment, salt, curd), concentrated tomato, MILK proteins, sunflower oil, salt, parsley, tomato in powder, antioxidant: ascorbic acid, natural flavouring (with MILK), pepper, garlic.</p>
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Glutine, latte, uovo. Gluten, lait, oeuf. Gluten, milk, egg.
OGM** // GMO**	Assenti // Absents // Absent
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Conditions de conservation et/ou d'utilisation // Storage conditions and/or conditions of use	Da conservare a -18°C; Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Prodotto da consumarsi previa cottura completa. // A conserver à -18°C; Ne pas recongeler après décongélation. A consommer après complète cuisson. // To be stored at -18°C; Once defrosted, do not freeze again. To be consumed after complete cooking.
Consigli per la preparazione // Conseil de Préparation // Serving suggestions	//

Rev.	Natura Modifiche	
07	Aggiornamento layout scheda	
Preparazione	Approvazione	Distribuzione
Baldinelli Chiara	Spezzani Giuseppe	Baldinelli Chiara

INALCA S.p.A. 	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Prodotti a base di carni macinate	ST-00-16-F-09-52400-01
Scheda Prodotto: Polpette bov. ad. precotte surgelate		Revisione 07 del 27/03/2017 Pag. 2 di 3
Etichetta // Etiquette // Label	ST-00-16-F-09-52400-02	
Altre informazioni // Autre information // Other information	Origine Carne // Viande Origine // Meat Origin: UE 28 + CH + RSM	

- *Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / *Allergeni: allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM: secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003*
- *Viande: la quantité de viande pour chaque espèce animale présente est définie en conformité à la Dir. 101/2001, / *Allergènes: allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / **OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003*
- *Meat: the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / *Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO: by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003*



 INALCA S.p.A. eccellenza nelle carni	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Prodotti a base di carni macinate	ST-00-16-F-09-52400-01
Scheda Prodotto: Polpette bov. ad. precotte surgelate		Revisione 07 del 27/03/2017 Pag. 3 di 3

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA’ DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT

Tipo Type Type	Dimensioni Dimensions mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contenu: nombre et descr. Contents: numb. et descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Sacchetto // Sacht // Bag	400x390	128 - 158	2.7 Kg	n. 142 x 19g	//
Cartone // Carton // Box	340x240xh.87	128 - 158	2.7 Kg	n. 1 sacchetto // sacht // bag	//
Pallet // Palette	800x1200xh1550	25010 ca.	475,20 Kg	n. 176 cartoni // cartons // boxes	11 cartoni/cartons/boxes x 16 strati/couches/layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules	Riferimento Référence Referral
Forma // Forme // Shape	//	Sferica // Sphériques // Spherical	//	//
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	32-37 Ø	//	//
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	19 +/- 2	//	//
Colore // Couleur // Colour	//	Tipico della carne cotta con ingredienti Typique de la cuit viande avec ingrédients Typical of cooked meat with ingredients	Assenza odori anomali Absence odeurs anomaux No abnormal smells	//
Odore // Odeur // Smell	//	Tipico della carne cotta Typique de la viande cuite Typical of cooked meat	Assenza odori anomali Absence odeurs anomaux No abnormal smells	//
Sapore // Saveur // Taste	//	Tipico della carne cotta Typique de la viande cuite Typical of cooked meat	Assenza odori anomali Absence odeurs anomaux No abnormal smells	//

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // DICHIARATION NUTRITIONNELLES // NUTRITION DECLARATION

Valori Nutrizionali Medi Per Valeurs Nutritionnelles Pour Average Nutrition Values For	100 g	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Energia // Energie // Energy	kJ/kcal	917 220
Grassi // Graisses // Fat	g	14
di cui acidi grassi saturi // dont acides gras saturés // of which saturates	g	6,3
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate	g	5
di cui zuccheri // dont sucres // of which sugars	g	1,2
Proteine // Protéines // Protein	g	18
Sale // Sel // Salt	g	1,40

Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnelles indiqués en étiquette" // Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence //Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤ 3 x 10 ⁵	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	≤ 10	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤ 1 x 10 ²	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤ 10	O.M. dicembre 93/ O.M. décembre 93/ O.M. December 93
Escherichia coli O157:H7	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control