

<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST            Schede Prodotti: Frattaglie/ Sottoprodotti / Altri          prodotti trasformati</b>	<b>ST-00-15-00-00-32898-01</b>
Scheda prodotto: Ossa bovine (vit.ne) cong.		Revisione 00 del 09/02/2018 Pag. 1 di 5

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

<b>COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA</b>	<b>DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE</b>	<b>COD. EAN EAN CODE // CODE EAN</b>	<b>COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES</b>
<b>32898</b>	OSSA BOVINE (VIT.NE) CONG.	//	0201

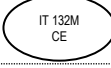



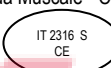
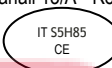
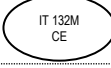



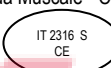
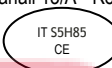
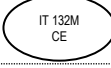



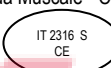
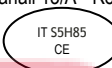

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

*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'abattoire.*

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.*

<b>1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT</b>							
<b>STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE</b> <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	<table border="1"> <tr> <td>           INALCA SPA via Spilamberto 30/C - Castelvetro di Modena (MO)   </td> <td>           INALCA SPA viale Europa 10 - Ospedaletto Lodigiano (LO)   </td> </tr> <tr> <td>           INALCA SPA Strada Chiaviche 36/A - Pegognaga (MN)   </td> <td>           INALCA SPA viale delle Scienze 1 - Rieti (RI)   </td> </tr> <tr> <td>           INALCA SPA Contrada Muscale - Capo d'Orlando (ME)   </td> <td>           INALCA SPA, via Due Canali 13/A - Reggio nell'Emilia (RE)   </td> </tr> </table>	INALCA SPA via Spilamberto 30/C - Castelvetro di Modena (MO) 	INALCA SPA viale Europa 10 - Ospedaletto Lodigiano (LO) 	INALCA SPA Strada Chiaviche 36/A - Pegognaga (MN) 	INALCA SPA viale delle Scienze 1 - Rieti (RI) 	INALCA SPA Contrada Muscale - Capo d'Orlando (ME) 	INALCA SPA, via Due Canali 13/A - Reggio nell'Emilia (RE) 
INALCA SPA via Spilamberto 30/C - Castelvetro di Modena (MO) 	INALCA SPA viale Europa 10 - Ospedaletto Lodigiano (LO) 						
INALCA SPA Strada Chiaviche 36/A - Pegognaga (MN) 	INALCA SPA viale delle Scienze 1 - Rieti (RI) 						
INALCA SPA Contrada Muscale - Capo d'Orlando (ME) 	INALCA SPA, via Due Canali 13/A - Reggio nell'Emilia (RE) 						
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta)</b> <i>Trade name (on label) // Dénomination de vente</i>	Ossa bovine (vit.ne) cong.						
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // Fresh meat // Viande fraîche						
<b>STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b> <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Congelato // frozen // Congelè (-18 °C)						
<b>DATA DI SCADENZA / TMC</b> <i>Use by // Best before end // DLC ou DLUO</i>	Da consumarsi preferibilmente entro: 2 anni // Best before end : 2 years // DLUO: 2 années						
<b>ALLERGENI/ Allergens // Allergènes (Reg CE 1169/2011</b>	Assenti Absent // Absents						
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b> <i>Presentation - packaging // Presentation - confectionnement</i>	Sfuse, confezionate in sacchetto non sottovuoto e messe in cartoni.						
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b> <i>Item description // Description de l'article</i>	Ossa bovine congelate						
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b> (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example // Image d'exemple du produit</i>							
<b>CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI</b> <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//						

<b>Rev.</b>	<b>Natura Modifiche</b>		
00	Prima emissione		
<b>Preparazione</b>		<b>Approvazione</b>	
La Tegola Michela		Modè Massimo	
		<b>Distribuzione</b>	
		La Tegola Michela	

<p>INALCA S.p.A.</p> 	<p><b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST   Schede Prodotti: Frattaglie/ Sottoprodotti / Altri prodotti trasformati</b></p>	<p><b>ST-00-15-00-00-32898-01</b></p>
<p>Scheda prodotto: Ossa bovine (vit.ne) cong.</p>		<p>Revisione 00 del 09/02/2018 Pag. 2 di 5</p>

<p><b>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'</b></p>	
<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' Tracing systems Système de traçabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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></li> <li>- Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de tracabilité</i></li> </ul>
<p>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' Traceability systems Système de traçabilité</p>	<p>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 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</i></p>
<p>ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label Etiquette confection</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur :</i></li> <li>- Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification:</i></li> <li>- Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i></li> <li>- Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i></li> <li>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i></li> <li>- Peso netto // <i>Net weight // Poids net</i></li> <li>- Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i></li> <li>- Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i></li> <li>- Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i></li> <li>- Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i></li> <li>- Paese/i di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i></li> <li>- Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i></li> <li>- Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i></li> <li>- Bar code // <i>Bar code // Bar code</i></li> <li>- Riga verticale rossa per i tagli con colonna vertebrale classificata come MSR (materiale a rischio specifico) secondo la normativa vigente. <i>Red vertical stripe for cuts with vertebral column classified as SRM (specified risk material) according to the law // Bande verticale rouge pour les coupes avec la colonne vertébrale classée comme MEV (le matériel de risque spécifié) selon la législation en vigueur</i></li> </ul> <p>Possibilità di <b>informazioni facoltative</b> in etichetta in base all'art. 13 del Reg. CE 1760/2000 (aut. MIPAAF IT 001 ET):    ↪ Tipo genetico, categoria, età, data macellazione, allevamento di ingrasso, sesso.  <i>Possibility of additional information on label based on art. n° 13 of EC Reg. 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 d'abattage, élevage, sexe.</p>
<p>ETICHETTA IMBALLO Packaging label // Etiquette emballage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione // <i>Description // Description</i></li> <li>- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // <i>Net weight (addition of singlenet weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)</i></li> <li>- Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i></li> <li>- Data di scadenza // <i>Expiry date // DLC</i></li> <li>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i></li> <li>- Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i></li> <li>- Nome e indirizzo operatore // <i>Producer name and address // Nom et adresse opérateur</i></li> <li>- Logotipo dell'operatore // <i>Producer Logo // Logotype de l'opérateur</i></li> </ul>
<p>ETICHETTA LOGISTICA PICKING Picking logistic label // Etiquette logistique picking</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)</i></li> <li>- Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i></li> <li>- Logo tipo dell'operatore INALCA // <i>Producer logo // Logotype de l'opérateur</i></li> <li>- Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i></li> <li>- Use by (aa/gg/mm)</li> <li>- Peso Netto, Peso Lordo, Tara // <i>Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare</i></li> </ul>

<b>INALCA S.p.A.</b>  <i>eccellenza nelle carni</i>	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST    Schede Prodotti: Frattaglie/ Sottoprodotti / Altri  prodotti trasformati</b>	<b>ST-00-15-00-00-32898-01</b>
Scheda prodotto: Ossa bovine (vit.ne) cong.		Revisione 00 del 09/02/2018 Pag. 3 di 5

<b>3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARATTERISTICQUES DES ANIMAUX</b>	
<b>PAESE DI NASCITA</b> <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	CE
<b>PAESE DI ALLEVAMENTO</b> <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	CE
<b>PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE</b> <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Italia // Italy // Italie IT 2857 M CE – IT 132 M CE – IT 2270 M CE – IT 253 M CE
<b>PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO</b> <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132M CE – IT 253 M – IT 2270 M CE – IT 2316 S CE – IT 236 L CE – IT S5H85 CE
<b>CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E)</b> <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	A
<b>CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P)</b> <i>Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)</i>	//
<b>STATO INGRASSAMENTO (1-5) // Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</b>	//
<b>TIPO GENETICO // Race // Race</b>	//
<b>ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) // Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage</b>	< 24 mesi // months // mois
<b>CARATTERISTICHE PARTICOLARI</b> <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//




**4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**
**Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caracteristiques chimiques**

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	//	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	//	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	//	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	//	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro <i>Other // Autres</i>	% 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

**Caratteristiche Organolettiche // Organoleptic characteristics // Caracteristiques organoleptiques**

CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE <i>Description // description</i>
ASPETTO <i>Aspect // Aspect</i>	Tipico, privo di bruciature da freddo, privo di segni di scongelamento e ricongelamento <i>Proper, devoid of burns related to cold, lacking in signs of defreeze and refreeze // Typique, dépourvu de brulures liées au froid, dépourvu de traces de décongélation et nouvelle congélation</i>
COLORE <i>Colour // Couleur</i>	Naturale, biancastro <i>Natural, whitish // Naturel, blanchâtre</i>
ODORE <i>Odour // Odeur</i>	Gradevole tipico del prodotto ben conservato, assenza di odori sgradevoli, non acido <i>Palatable typical of well- stored product, absence of nauseating smells, not acid // Agréable, typique de le produit bien conservée, absence d'odeurs désagréables, non âcre</i>
CONSISTENZA <i>Consistency // Consistance</i>	Soda, elastica, tipica del prodotto <i>Firm flesh, elastic, typical of the product // Fermes, élastique, typique des le produit</i>
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

**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 <i>PARAMETER // MODELE</i>	VALORE <i>VALUE // VALUE</i>	RIF. NORMATIVO <i>LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL</i>
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC / g)	≤ 5 x 10 <sup>6</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Escherichia Coli (UFC /g)	≤ 5 x 10 <sup>2</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
Listeria Monocytogenes (UFC / g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	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 // Genre de confection en contact avec les aliments</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag // 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>	//
	PESO NETTO SINGOLA CONFEZIONE (kg) <i>Single packaging net weight (kg) // Poids net pour (kg) confection</i>	A riempimento
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	20
IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton (cod. A3976)
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	350 x 240 x 120 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (kg)</i>	≈ 15
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging per packing // Nombre de conditionnement pour emballage</i>	//
	TARA IMBALLO (kg) <i>Packing tare (kg) // Tare emballage (kg)</i>	1,10 kg +/- 5%
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet/Size (kg) // Tipe de palette/dimentions</i>	Pallet //palette •A rendere – A perdere // <i>To render – To lose // À render – To perdre</i> •Plastica – Legno // <i>Plastic – Wood // Plastique – Bois</i> Tara // <i>Tare // Ivraie: 3 – 25 kg.</i>
	PESO NETTO PALLET (kg) <i>Pallet net weight (kg) // Poids net pallet (kg)</i>	≈ 360
	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 6 strati = 24 cartoni <i>Full Pallet: 4 cartons / 6 layers = 24 cartons</i> <i>Palette complete: 4 cartons / 6 couches = 24 cartons</i>