	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST   Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne</b>	<b>ST-00-16-F-02-53405-01</b>
Scheda prodotto: Polpette di soia 30g - 5Kg		Revisione 05 del 25/02/2015 Pag. 1 di 2


**SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE // PRODUCT SPECIFICATION**

<b>Codice articolo Inalca Code article Inalca Inalca item code</b>	<b>Descrizione articolo Description de l'article Item Description</b>	<b>Codice EAN Code EAN EAN Code</b>	<b>Codice Doganale Code des douanes Custom Code</b>
53405	Polpette di carne bovina surgelate con proteine di soia. Boulettes de bœuf surgelées avec protéines de soja. Deep frozen meat balls with soya proteins	8008203801495	1602

<b>PRODOTTO - PRODUIT - PRODUCT</b>	
Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	INALCA SPA - Via per Spilamberto, 30/C – 41014 - Castelvetro (MO) Italia CE IT 132 M
Denominazione di vendita // Dénomination de vente // Trade name	Polpetta Surg. 30g x 5Kg con soia 55/45
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	Preparazione di carne // Préparation de viande // Meat preparation
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Surgelazione Hachage – Addition d'ingrédients - Mélange-Moulage – Surgélation Mincing – Ingrédients adding – Mixing - Forming – 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 TMC // DLC ou DLUO // Expiry date or Best before	12 mesi // mois // months
Presentazione confezionamento // Présentation – conditionnement // Presentation – packaging	Sacchetti in cartoni // Sachets en cartons // Bags in boxes
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	Carne di bovino 55%, proteine di SOIA reidratate 16%, farina di SOIA reidratata 11,2%, albume d'UOVO, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di alcol, sale, amido modificato di mais, aroma), acqua, fibra vegetale, amido, sale, cipolla in polvere, saccarosio, destrosio, aroma naturale (contiene GLUTINE), aglio in polvere. Viande de bœuf 55%, protéines de SOJA réhydratée 16%, farine de SOJA réhydratée 11,2%, blanc d'OEUF, chapelure (farine de BLE' tendre type 0, eau, levure de bière, sel), ketchup (eau, double concentré de tomate, sucre, vinaigre d'alcool, sel, amidon de maïs modifié, arômes), eau, fibre végétale, amidon, sel, oignon en poudre, saccharose, dextrose, arôme naturel (contient GLUTEN), ail en poudre. Beef meat 55%, rehydrated SOYA protein 16%, rehydrated SOYA meal 11,2%, EGG white, breadcrumbs (soft WHEAT flour 0 type, water, brewer's yeast, salt), ketchup (water, double tomato concentrate, sugar, alcohol vinegar, salt, modified corn starch, flavoring), water, vegetable fiber, starch, salt, onion powder, sucrose, dextrose, natural flavor (contains GLUTEN), garlic powder.
Origine Carne // Viande Origine // Meat Origin	CE + RSM + CH
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Soia, glutine, uovo Soja, gluten, oeuf Soy, gluten, egg
OGM** // GMO**	Assenti // Absents // Free
Etichetta // Etiquette // Label	ST-00-16-F-02-53405-02

- 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.

Rev.	Natura Modifiche
05	Eliminata la dicitura " Testurizzata " e " Concentrata " - sostituita A6494 con A0333 (fibra vegetale, amido)
<b>Preparazione</b>	
Maffei Clara	Spezzani Giuseppe
<b>Approvazione</b>	
Maffei Clara	

	<b>Moduli   INALCA Castelvetro   Allegati ST            Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni          di carne</b>	<b>ST-00-16-F-02-53405-01</b>
	Scheda prodotto: Polpette di soia 30g - 5Kg	

<b>IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE' DE TRANSPORT // PACKAGING –          PALLETISING – TRANSPORT UNIT</b>					
Tipo /Type	Dimensions Dimensioni mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descr. Contenu : Nombre et descr. Contents: numb. and descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Sacchetto // Sachet // Bag	390x255xh.110	160-170	5 Kg	//	//
Cartone // Carton // Box	400x265xh.130	160-170	5 Kg	n. 1 sacchetto // sachet // bag	//
Pallet // Palette	800x1200xh.1850	19300	585 Kg	n. 117 cartoni // cartons // boxes	9 cartoni/cartons/ boxes x 13 strati/ couches/ layers

<b>CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND          ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS</b>			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Forma/ Forme/Shape		Sferica // Sphérique // Spherical	//
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	Ø 35-41	//
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	30 ±1	//
Colore // Couleur // Colour		Rosso // Rouge // Red	Assenza colori anormali Absence couleurs anormales No abnormal colours
Odore // Odeur // Smell		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza odori anormali Absence odeurs anormaux No abnormal smells
Sapore // Saveur // Taste		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza sapori anormali Absence saveurs anormaux No abnormal tastes

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE // CARACTERISTIQUES CHIMIQUES // CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Valore energetico // Valeur énergétique // Energy value	kJ-kcal	936 225	Linee Guida CE 2012 "toleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnels indiqués en étiquette » Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
Grassi // Lipides // Fat rate	%	16	
Ac. Grassi Saturi // Acides Gras Saturés // Saturates	%	7,8	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrates	%	5,7	
Zuccheri // Sucres // Sugars	%	1,9	
Proteine // Protéines // Proteins	%	15	
Sale // Sel // Salt	%	1,1	

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL          CHARACTERISTICS</b>			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence // Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤ 5 x 10 <sup>6</sup>	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	≤ 5 x 10 <sup>3</sup>	Reg 2073/2005 e modifiche / et suit / and mod.
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤ 1 x 10 <sup>3</sup>	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Reg 2073/2005 e modifiche / et suit / and mod.
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	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