


<b>INALCA JBS S.p.A.</b> 	<b>Allegati ST\Schede Prodotti: carni in osso a gancio</b>	<b>ST/00/13/00/00/11214/01</b>
SCHEDA PRODOTTO: POSTERIORE DI VITELLO *AA* S/RENE		Revisione 02 del 02/09/2009 Pag. 1 di 2

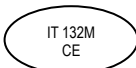


**SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT**

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
11214	POST. VITELLO *V* *AA* S/RENE	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.*

<b>1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT</b>	
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)  ✧ INALCA JBS SPA viale Europa 10 Ospedaletto Lodigiano (LO) 
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade name // Dénomination de vende</i>	Posteriore di vitello *V* <i>Veal *V* hindquarter // Quartier arrière de veau *V*</i>
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 // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0 / + 4 °C)
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>	Posteriore di vitello (taglio pistola) <i>Veal hindquarter (gun cut) // Quartier arrière de veau coupe pistole</i>
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example // Image d'exemple du produit</i>	

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

<b>INALCA JBS S.p.A.</b> 	<b>Allegati ST\Schede Prodotti: carni in osso a gancio</b>	<b>ST/00/13/00/00/11214/01</b>
SCHEDA PRODOTTO: POSTERIORE DI VITELLO *AA* S/RENE		Revisione 02 del 02/09/2009 Pag. 2 di 2

<b>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACIABILITE'</b>	
<b>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA'</b> <i>Tracing systems</i> <i>Système de traçabilité</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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></li> <li>- Allegato di tracciabilità al DDT  <i>Traceability enclosure attached to transport document // Document de tracabilité</i></li> </ul>
<b>ETICHETTA</b> <i>Label</i> <i>Etiquette</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marchio di identificazione // <i>Identification mark // Marque d'identification</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> <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>- Nome e codice cliente // <i>Customer name and code // client</i></li> <li>- Numero d'ordine // <i>Order number // numéro de commande</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'abatage</i></li> <li>- Bar code // <i>Bar code // Bar code</i></li> <li>- Riga verticale nera/azzurra per i tagli con colonna vertebrale da animali &gt;/&lt; 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 &gt;/&lt; 30 mois</i></li> </ul> <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"> <li>✧ 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></li> <li>✧ 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></li> <li>✧ Race (type génétique), catégorie, âge, la date abattant, dernière multiplication, sexe.</li> </ul>

<b>3 REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES 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'abatage</i>	Italia // <i>Italy // L'Italié</i> IT 132 M CE - IT 2270 M CE
<b>CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E)</b> <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	//
<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>	Classifica interna // <i>Internal classification // Classification interne *AA*</i>
<b>STATO INGRASSAMENTO (1-5)</b> // <i>Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</i>	//
<b>TIPO GENETICO</b> // <i>Race // Race</i>	//
<b>ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi)</b> // <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abatage</i>	< 8 mesi // <i>months // mois</i>
<b>PH</b>	<5.85 dopo 24 h dalla macellazione <5.85 after 24h from slaughtering // <5.85 apres 24h de l'abatage
<b>CARATTERISTICHE PARTICOLARI</b> <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	Senza rene // <i>Without kidneys // Sans rognons</i>

<b>4 Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caratteristiche microbiologique</b>		
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.		
<b>PARAMETRO //PARAMETER // MODELE</b>	<b>VALORE //VALUE // VALUE</b>	<b>RIF. NORMATIVO //LEGAL REFERENCE // RIFERIMENT LEGAL</b>
<i>Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC / g)</i>	$\leq 1 \times 10^6$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Enterobatteriacee (UFC /g)</i>	$\leq 1, 5 \times 10^3$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<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>Staphilococcus aureus Coag. + (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/400 cm <sup>2</sup>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>E. Coli O157 : H7 (P/A/25g)</i>	ASSENTE/400 cm <sup>2</sup>	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>