	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 1 di 2

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
C1020	ALCASS	Macinato bovino IQF (kg 1 x5)	Revisione del 18/01/2020

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENTE:</b>	Macinato bovino IQF (kg 1 x5)
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:</b>	Macinato di carne bovina surgelato / Frozen beef mince / Haché de viande de bœuf surgelés
<b>DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:</b>	Macinato di carne bovina surgelato / Frozen beef mince / Haché de viande de bœuf surgelés

<b>Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:</b>	ALCASS Spa ,via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) - Italia
<b>N°CE:</b>	IT 1154 P CE

<b>Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:</b>	Carne bovina. Tasso di grasso inferiore al 20%. Rapporto collagene/proteine inferiore a 20. / Beef. Less than 20% fat. Collagen/protein meat ratio less than 20 / Viande de boeuf. Moins de 20% de matière grasse. Rapport collagène / protéines de viande inférieur à 20
<b>Allergeni / Allergens / Allergènes</b>	/

<b>Materie prime / Raw materials / Matières premières:</b>	Le carni provengono esclusivamente da fornitori con bollo CE. I fornitori e gli allevamenti sono allocati sul territorio nazionale o al più comunitario / Meat comes exclusivity from suppliers with EC number. Our meat suppliers are based in Italy or in EU countries / La viande provient de fournisseurs avec le numéro de la CE. Nos fournisseurs de viande sont basés en Italie ou dans les pays de la CE
--	--


<b>Processo di trasformazione / Transformation process / Processus de tranformation:</b>	Macinatura – Surgelazione – Confezionamento Mincing – Freezing – Packaging Hachage – Surgélation - Conditionnement
--	--

<b>Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:</b>	Utilizzare direttamente dallo stato surgelato come se fosse prodotto fresco. Use directly from the frozen state as if it were fresh product Utiliser directement à partir de l'état congelé comme si ce était produit frais
---	---

<b>Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:</b>	-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage
---	--

<b>TMC / Shelf-life / DLUO:</b>	12 mesi/12 months/12 mois
---------------------------------	---------------------------

<b>Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:</b>	Il lotto, la data di congelamento ed il termine minimo di conservazione vengono riportati sull'etichetta posta sulla busta e sul cartone. Il lotto e la data di congelamento vengono indicati con la codifica GG/MM/AA. Il termine minimo di conservazione viene indicato con due cifre indicanti il mese e due cifre indicanti l'anno./ Batch code, freezing date and best before are indicated directly on the bag and on the label of the outer carton. Batch code and freezing date code= DD/MM/YY. Best before code = MM/YY. / Lot, date de congelation et DLUO sont indiquées sur l'etiquette (sachet et carton). Code du lot et date de congelation= JJ/MM/AA. Code du DLUO = MM/AA
---	--

	Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 2 di 2

Imballo / Packaging:					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Busta/Bag/Sachet	8008168000827	/	1 kg	/	/
Cartone/Box/Carton	8008168100824	/	5 kg	5 buste/bag/sachet da/of/de 1 kg	/
Pallet	/	/	450 kg	90 cartoni/box/carton	9 cartoni/boxes/cartons x 10 strati/layers/couches

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	Cilindrica/ cylinder / cylinder
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	Diametro/diameter/diamètre 4 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	Prodotto sfuso in IQF/IQF bulk product/produit en vrac IQF

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Rosso Bruno (tipico della carne bovina surgelata)/Red-brown (typical of deep-frozen beef meat)/Rouge foncé (typique de la viande de boeuf surgelé)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico della carne bovina surgelata/typical of deep-frozen beef meat/typique de la viande de boeuf surgelé	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Tipico della carne bovina surgelata/typical of deep-frozen beef meat/typique de la viande de boeuf surgelé	Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux

Dichiarazione nutrizionale/Nutrition declaration /Déclaration nutritionelle:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal	960 / 231
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	17
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	6,5
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	< 0,5
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	< 0,5
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	19
Sale/Salt/Sel	g/100 g	0,1

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	Criterio/Criteria/Critères	Riferimento/Referral/Référence
Salmonella	Sicurezza alimentare/food safety/sécurité alimentaire	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications
E.Coli – Carica batterica	Igiene di processo/Process hygiene/hygiène de procédés	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications

Indicazioni /Indications OGM/GMO
Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni/Absent in accordance with EC 1829/2003 and 1830/2003 rules/ Absent conformément aux Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003