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

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
C8100	ALCASS	Polpettine di bovino 20 g (kg 6)	Revisione del 10/07/2019

DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENDE:	Polpettine di bovino 20 g (kg 6)
DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:	Polpettine di carne bovina surgelate / Frozen beef meatballs / Boulettes de bœuf surgelées
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:	Preparazione di carne bovina surgelata. Da consumare previa cottura /frozen beef meat preparation. Cook product before eating /Préparation surgelée de viande de bœuf. À consommer après cuisson.

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

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:	Carne bovina (65%), acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), farina di SOIA, sale, estratto di lievito. Beef (65%), water, breadcrumbs (WHEAT flour, yeast, salt), SOY flour, salt, yeast extract. Viande de boeuf (65%), eau, chapelure (farine de BLÉ tendre, levain, sel), farine de SOJA, sel, extrait de levure.
Allergeni / Allergens / Allergènes	Glutine/Gluten/Gluten, Soia/Soy/Soja

Materie prime / Raw materials / Matières premières:	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 CE number. Our meat suppliers are based in Italy or in CE 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
--	--


Processo di trasformazione /Transformation process / Processus de tranformation:	Macinatura – Aggiunta ingredienti – Impasto – Formatura – Surgelazione – Confezionamento Mincing – Ingredients adding – Mixing – Forming – Freezing – Packaging Hachage – Addiction d'ingrédients – Mélange-Moulage – Surgélation - Conditionnement
---	---

Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:	Porre le polpettine ancora surgelate in una padella con olio o burro ben caldo o in alternativa in una salsa di pomodoro ben saporita cuocendo a fuoco medio per circa 8-9 minuti./ Put meatballs still frozen in a pan with oil or butter hot or eventually in a tasty tomato sauce. Cook them over a medium heat for about 8-9 minutes. / Placez les boulettes encore surgelés dans une poêle avec de l'huile ou du beurre chaud ou dans une sauce tomate très savoureux. Faire cuire a feu moyen pendand 8-9 minutes environ.
---	--

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

TMC / Shelf-life / DLUO:	12 mesi/12 months/12 mois
---------------------------------	---------------------------

Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:	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	MCOM04
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	8008168000605	48-52	1 kg	/	/
Cartone/Box/Carton	8008168000602	288-312	6 kg	6 buste/bag/sachet da/of/de 1 kg	/
Pallet	/	/	540 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	/	Sferica/Spherical/Sphérique
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	Diametro/diameter/diamètre 30 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	20 circa/about/environ

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

Informazioni nutrizionali / Nutritional facts / Information nutritionnelles:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal	980 /235
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	17
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	7,2
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	7,1
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	0,6
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	14
Sale/Salt/Sel	g/100 g	1,0

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	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