


<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST  </b> <b>Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</b>	<b>ST-00-15-00-00-24306-01</b>
Scheda Prodotto: PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V		Revisione 02 del 29/12/2022 Pag. 1 di 5

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

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN EAN CODE // CODE EAN	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
<b>24306</b>	PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V	//	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. Ogni taglio anatomico viene ispezionato durante la lavorazione per evidenziare e rimuovere le difettosità visibili (es. lesioni, contaminazioni, corpi estranei).


*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. Each cut is checked during work operations to verify and remove visible defects (e.g. injury, contamination, foreign objects).*


*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. Chaque coupe est vérifiée pendant le travail opérations de vérifier et de supprimer défauts visibles (par exemple, des blessures, la contamination, des objets étrangers).*

<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 //</i> <i>Site de production et marques d'identification</i>	✧ INALCA SPA via Spilamberto 30/C - Castelvetro di Modena (MO)  ✧ INALCA SPA viale Europa 10 - Ospedaletto Lodigiano (LO)	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">IT 132 M CE</div>  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">IT 2270 M CE</div>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>Trade name // Dénomination de vente</i>	PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V	
<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 //</i> <i>Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (0 / + 4°C)	
<b>DATA DI SCADENZA / TMC</b> <i>Use by / Best before end // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 45 giorni // Use by: 45 days // DLC: 45 jours	
<b>ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)</b> <i>Allergens // Allergènes</i>	Assenti // Absent // Absents	
<b>INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003)</b> <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 &amp; 1830/2003) //</i> <i>Ingredients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // Absent // Absents	
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b> <i>Presentation – packaging //</i> <i>Présentation – conditionnement</i>	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) a contatto. <i>Vacuum packaging</i> <i>Conditionnement sous vide</i>	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b> <i>Item description // Description de l'article</i>	Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino <i>Cut derived from hindquarter// Taille anatomique provenant de la partie postérieure</i>	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b> (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example</i> <i>Image d'exemple du produit</i>	//	
<b>CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI</b> <i>Particular customers category //</i> <i>Catégories particuliers de consommateurs</i>	//	


Rev.	Natura Modifiche		
02	Inserimento etichettatura ambientale.		
<b>Preparazione</b>		<b>Approvazione</b>	<b>Distribuzione</b>
DE LUCIA MARZIA		MAZZACANI ANDREA	DE LUCIA MARZIA

<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST  </b> <b>Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</b>	<b>ST-00-15-00-00-24306-01</b>
Scheda Prodotto: PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V	Revisione 02 del 29/12/2022 Pag. 2 di 5	

<b>2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ÉTIQUETAGE – TRAÇABILITE'</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; Reg. UE 1169/2011 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000; EU Reg. 1169/2011 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000; Reg UE 1169/2011</i></li> <li>- Documento di tracciabilità allegato al DDT <i>Traceability enclosure attached to transport document // Document de traçabilité joint au bon de livraison</i></li> </ul>
<b>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA'</b> <i>Traceability systems</i> <i>Système de traçabilité</i>	<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".</p> <p>L'SSCC è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche.</p> <p><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 identifie 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>
<b>ETICHETTA CONFEZIONE</b> <i>Packaging label</i> <i>Étiquette confection</i>	<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 deboning // Pays et opérateur de découpe</i></li> <li>- Bar code // <i>Bar code // Bar code</i></li> <li>- Logo biologico UE // <i>EU organic logo // Logo organique de l'UE</i></li> <li>- Ragione sociale allevamento d'ingrasso // <i>Fattening company name // Nom de l'entreprise dell'engraissement</i></li> <li>- Marca auricolare – data macellazione – peso carcasse // <i>Ear tag – slaughtering date – carcasses weight // Marque auriculaire – date de abattage – poids de carcasses</i></li> <li>- Organismo di controllo autorizzato MIPAAF</li> <li>- Agricoltura UE</li> <li>- N° operatore controllato // <i>N° controlled operator // N° opérateur contrôlé</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> 
<b>ETICHETTA IMBALLO</b> <i>Packaging label //</i> <i>Étiquette emballage</i>	<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>- 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>- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) // <i>Net weight (addition of single net weights inside the package) // Poids net (somme des tous poids dans l'emballage)</i></li> </ul>
<b>ETICHETTA LOGISTICA PICKING</b> <i>Piking logistic label //</i> <i>Étiquette logistique picking</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination</i></li> <li>- Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i></li> <li>- Logotipo 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>- Best Before (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> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST  </b> <b>Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</b>	<b>ST-00-15-00-00-24306-01</b>
Scheda Prodotto: PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V		Revisione 02 del 29/12/2022 Pag. 3 di 5

3. <b>REQUISITI ANIMALI // ANIMAL CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX</b>	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	UE
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	UE
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132 M CE - IT 2270 M CE
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	Italia // Italy // Italie IT 132 M CE - IT 2270 M CE
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLA CARCASSA (A-E) <i>Classification (A-E) // Classification de la carcasse (A-E)</i>	//
CONFORMAZIONE (S,E,U,R,O,P) <i>Conformation (S,E,U,R,O,P) // Conformation (S,E,U,R,O,P)</i>	//
STATO INGRASSAMENTO (1-5) // <i>Fattening (1-5) // Etat d'engraissement (1-5)</i>	//
TIPO GENETICO // <i>Race // Race</i>	//
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) // <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage</i>	24 mesi
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prodotto biologico.</li> <li>- Organismo di controllo autorizzato MIPAAF IT BIO 020</li> <li>- Operatore Controllato 11876-ITBIO020 Rif.Certificato di conformità attualmente in vigore in applicazione delle disposizioni vigenti (Dicitura riportata in D.D.T. o in fattura d'accompagnamento)</li> </ul>

<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST  </b> <b>Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</b>	<b>ST-00-15-00-00-24306-01</b>
Scheda Prodotto: PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V		Revisione 02 del 29/12/2022 Pag. 4 di 5

#### 4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Caratteristiche chimiche // Chemical characteristics // Caractéristiques 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	76,9 *	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	20,7 *	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	1 *	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // Other// Autres	% 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 // Caractéristiques organoleptiques

CARATTERISTICA <i>Characteristic // Caractéristique</i>	DESCRIZIONE // DESCRIPTION // DESCRIPTION
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect // Aspect extérieur</i>	Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio <i>Red colour, typical of raw meat, ivory white fat</i> <i>Couleur rouge, typique de la viande crue, grasse couleur blanc ivoire</i>
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect // Aspect intérieur</i>	Soda, elastica, tipica di muscoli freschi <i>Firm flesh, elastic, typical of fresh muscles</i> <i>Viande fermes, élastique, typique des muscles frais</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting // Consistance à la coupe</i>	Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse <i>No tendinous parts</i> <i>Absence des parties tendineuses</i>
ODORE <i>Odour // Odeur</i>	Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli <i>Pleasant, typical of well-preserved meat, no unpleasant smells</i> <i>Agréable, typique de la viande parfaitement conservé</i>
SAPORE <i>Taste // Saveur</i>	Tipico della carne ben cotta <i>Typical of cooked meat</i> <i>Typique de la viande cuite</i>
pH	< 5.85 dopo 24 h dalla macellazione <i>&lt;5.85 after 24h from slaughtering // &lt;5.85 apres 24h de l'abattage</i>
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

#### Caratteristiche microbiologiche // Microbiological characteristics // Caractéristiques microbiologiques

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>
Rapporto Germi Mesofili Aerobi (GMA) su Lattici <i>Ratio between Aerobic colony count and Lactic Acid bacteria</i>	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-monitoring plan // Système d'autocontrôle d'entreprise</i>
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-monitoring plan // Système d'autocontrôle d'entreprise</i>
<i>Staphylococcus aureus</i> Coag. + (UFC/g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-monitoring plan // Système d'autocontrôle d'entreprise</i>
<i>Salmonella</i> spp. (R/NR/25g)	NON RILEVATO // <i>Not detected</i>	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-monitoring plan // Système d'autocontrôle d'entreprise</i>
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	$\leq 1 \times 10^2$	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-monitoring plan // Système d'autocontrôle d'entreprise</i>

<b>INALCA S.p.A.</b> 	<b>Moduli   Moduli Interstabilimento   Allegati ST  </b> <b>Schede Prodotti: carni fresche s/v e porz./ (vers. profess.)</b>	<b>ST-00-15-00-00-24306-01</b>
Scheda Prodotto: PERA BOV.AD.S/O*BIO*S/V		Revisione 02 del 29/12/2022 Pag. 5 di 5

5. <b>CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT</b>		
CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION	<b>TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO</b> <i>Packaging in contact with food // Empaquetage dans le cotact avec la nourriture</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag</i> <i>Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière</i> <b>(OTHER 07)</b>
	<b>NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE</b> <i>Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection</i>	1
	<b>TAGLI</b>	Sottofesa Geretto Girello Campanello
	<b>TARA CONFEZIONE (g)</b> <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	≈ 20-30
IMBALLO PACKING // EMBALLAGE	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b> <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton (PAP 20)
	<b>DIMENSIONI (L x l x h)</b> <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	590 x 390 x 170 mm
	<b>PESO NETTO TOTALE IMBALLO (kg)</b> <i>Total packing net weight // Poids net emballage</i>	≈ 11/22
	<b>NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO</b> <i>Number of packaging per packing // Nombre de conditionnement pour l' emballage</i>	1/4
	<b>TARA IMBALLO (kg)</b> <i>Packing tare // Tare emballage</i>	1,100 ± 5%
PALLET	<b>TIPO PALLET / DIMENSIONI (kg)</b> <i>Type of pallet/Size // Tipe de palette/dimentions</i>	Pallet // palette A rendere – A perdere // <i>To render – To lose // À render – To perdre</i> Plastica (PP 5) – Legno (FOR 50) // <i>Plastic – Wood // Plastique – Bois</i> ▪ Tara // Tare // <i>lvraie</i> : 3 – 25 kg
	<b>PESO NETTO PALLET (kg)</b> <i>Pallet net weight // Poids net pallet</i>	≈ 396 / 792
	<b>NUMERO IMBALLI PER PALLET</b> <i>[imballi per strato x n° strati] = Tot. Imballi</i> <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 9 strati = 36 cartoni <i>Full Pallet: 4 cartons / 9 layers = 36 cartons</i> <i>Palette complete: 4 cartons / 9 couche = 36 cartons</i>