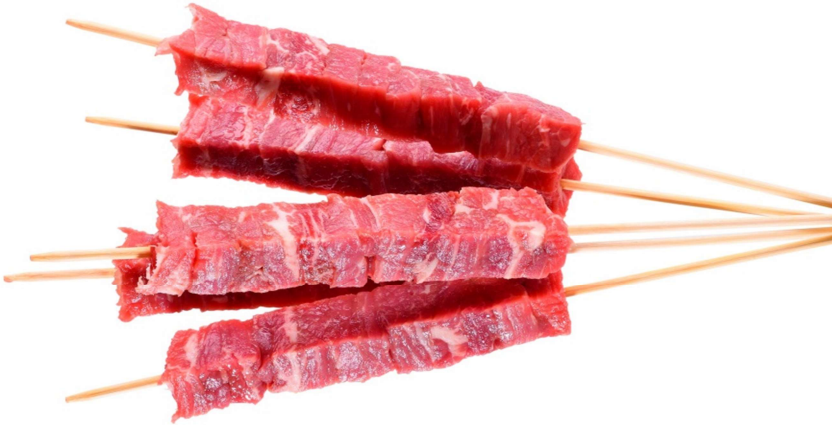


Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene prodcutgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 57X40GR 8 dis	
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 57X40GR 8 dis	
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.		CCQ360	
Euro Délices Ref.		6618	
Intrastat		16025010	
Pays d'origine / Land van herkomst / Herkunft / Origin		IT	
Marque / Merk / Marke / Brand		RUSTI'	
Nombre de pièce /Aantal stuks / Stück im Karton / Number in box		1	
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)		8052536740044	
EAN carton / EAN karton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)		18052536740041	
Déclaration d'ingrédients selon la reglementation UE / Ingrediëntendeclaratie zoals EU wetgeving / Zutaten gemäss LMKV / Ingredients according to EU regulation			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
Allergènes / Allergenen / Allergene / Allergens			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
DLC / THT / MHD / BBD			
Garantie livraison chez le client par Euro Délices/gegarandeerd levering bij de klant per Euro Délices Lieferung beim Kunden garantiert beim Euro Délices/Guaranteed delivery bij the customers bij Euro Délices			180
Donées logistiques / Logistieke gegevens / Verpackung / Packaging			
Unité de vente / Verkoopseenheid / Verkaufseinheit /	Karton		
	Vast gewicht		
	Vast gewicht: 2.28 kg		
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension	29	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	23	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	10,3	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Dimension du carton / Afmetingen karton / Abmessungen Karton / Dimension box	60	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	43	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	24	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Palette / Palet / Palette / Palet	4	Colis/couches / Karton/laag / Karton/Lage / Carton/Layer	
	32	Colis/palette / Karton/palet / Karton/Palette / Carton/Palet	
	256	Pcs/palette / St/palet / St/Palette/ Pc/palet	
Donées d'emballage / Verpakkingsgegevens / Verpackung / Packaging GRAM			
	Q.	Poids / Gewicht / Gewicht / Weight	
Emballage primaire / Primaire verpakking / Primaire Verpackung / Primary packaging	1	0,18 kg	Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage secondaires / Secondaire verpakking / Secundaire Verpackung / Secondary packaging	1	0,57 kg	Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage tertiaires / Tertiaire verpakking / Tertiaire Verpackung / Tertiary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other

Fiche logistique / Logistieke fiche

Fournisseur / Leverancier / Lieferant / Supplier	
Nom / Naam / Name / Name	ILCA CARNI
Adresse / Adres / Adresse / Adresse	VIA RAIALE 118/3
Code postal / Postcode / PLZ / ZIP	65128
Ville / Plaats / Ort / City	PESCARA
Pays / Land / Land / Country	IT
Téléphone / Telefoon / Telephon / Telephone	0039854313256
Fax	
Numéro d'agrément (produit à base de viande) / Erkeningsnummer (dierlijke producten) / Zulassungsnummer (tierische Produkten) / Autorsation number (animal products)	IT 598 S CE
Date / datum / Datum / date:	23/06/2026
Nom / Naam / Name / Name:	Cluts Fabienne

 Rusti ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA Tel. (+39)0854313256 - Fax (+39)0854312416 P.I. 01873420689 www.ilcacarni.it		SCHEDA TECNICA PRODOTTO Rev. 08 gennaio 2025		ST / 19 MOD. 01 REV. 1 Firma RAQ 
CODICE ARTICOLO		DESCRIZIONE ARTICOLO - ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE		CODICE EAN
CCQ360		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 40 g. CASH & CARRY		8052536740044
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. <i>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.</i> <i>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.</i> Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre che alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale. <i>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 Sistem.</i> <i>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.</i>				
1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU PRODUIT				
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>PRODUCTION PLANT AND IDENTIFICATION MARKS - SITE DE PRODUCTION ET MARQUES D'IDENTIFICATION</i>		ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA - IT 598 S CE		
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) <i>SALE NAME (label) - NOM DE VENTE (etiquette)</i>		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 40 g. CASH & CARRY		
DENOMINAZIONE LEGALE <i>LEGAL NAME - DENOMINATION LEGALE</i>		CARNI SURGELATE <i>FROZEN MEATS - VIANDES CONGEELES</i>		
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>PHISICAL STATUS AND STORAGE TEMPERATURE - ETAT PHYSIQUE ET TEMPERATURE DE STOCKAGE</i>		SURGELATO (-20 / -18 °C) <i>FROZEN (-20 / -18 °C) - SURGELE' (-20 / -18 °C)</i>		
DATA DI SCADENZA - TMC <i>EXPIRATION DATE - DATE D'EXPIRATION</i>		540 GIORNI - SHELFIFE DAL GIORNO DI CONSEGNA MINIMO 14 MESI		
INGREDIENTI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) <i>INGREDIENTS - INGREDIENTS</i>		CARNE DI BOVINO ADULTO <i>MEAT OF ADULT BOVINE - VIANDE DE BOVINE ADULTE</i>		
INGREDIENTI OGM (Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003) <i>OGM INGREDIENTS (EC Regulations 1829 & 1830/2003) - INGREDIENTS OGM (Règlements CE 1829 et 1830/2003)</i>		ASSENTI <i>ABSENT - ABSENT</i>		
ALLERGENI in base a : <i>Allergens based on: Allergenes bases sur:</i> Direttiva CE 2003/89 e Regolamento UE 2011/1169		ASSENTI NEL PRODOTTO; PRESENTI NELLO STABILIMENTO; NESSUNA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE <i>ABSENT IN THE PRODUCT; PRESENT IN THE ESTABLISHMENT; NO POSSIBILITY OF CONTAMINATION</i>		
DESCRIZIONE ARTICOLO <i>ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE</i>		TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DA TUTTO L'ANIMALE <i>ANATOMICAL CUTS FROM ALL OVER THE ANIMAL - COUPES ANATOMIQUES DE PARTOUT DANS L'ANIMAL</i>		
2. IMMAGINE D'ESEMPIO DEL PRODOTTO - PRODUCT IMAGE AS EXAMPLE - IMAGE D'EXEMPLE DU PRODUIT				
				
3. ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' - LABELLING AND TRACEABILITY - ETIQUETTATURE ET TRACABILITE'				
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' - TRACING SYSTEMS - SYSTEME DE TRACABILITE'		Etichettatura in conformità al Regolamento CE n. 1169 del 2011 e successive modifiche. <i>Meat labelling according to the regulation CE n. 1169/2011. Traceability attachment to transport document.</i> <i>L'etiquetage des viandes est en conformité au reglement CE 1169/2011. Tracabilité attachée au document.</i>		
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' - TRACEABILITY SYSTEMS - SYSTEME DE TRACABILITE'		Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre UCC/EAN-128 <i>Every despatch unit (pallet) is labelled with an UCC/EAN-128 barcode</i> <i>Chaque unités de livraison (palette) est étiqueté avec code UCC/EAN-128</i>		
ETICHETTA CONFEZIONE - PACKAGING LABEL - ETIQUETTE CONFECTION		Nome e indirizzo operatore - <i>Producer name and address - Nom et adresse opérateur</i> Marchio di identificazione - <i>Identification mark - Marque d'identification</i> Logotipo dell'operatore - <i>Producer logo - Logotype de l'opérateur</i> Descrizione dell'articolo - <i>Item description - Description article</i> Ingredienti - <i>Ingredients - Ingrédients</i> Temperatura di conservazione - <i>Storage temperature - Température bde conservation</i> Modalità di utilizzazione - <i>Conditions of use - Conditions d'utilisation</i> Peso netto - <i>Net weight - Poids net</i> Data di scadenza - <i>Expiry date - DLC</i> Numero di lotto - <i>Batch number - Numéro de lot</i> Bar code - <i>Bar code - Bar code</i>		
ETICHETTA IMBALLO - PACKAGING LABEL - ETIQUETTE EMBALLAGE		Descrizione dell'articolo - <i>Item description - Description article</i> Peso netto - <i>Net weight - Poids net</i> Data di scadenza - <i>Expiry date - DLC</i> Bar code - <i>Bar code - Bar code</i>		
ETICHETTA LOGISTICA PICKING - PICKING LOGISTIC LABEL - ETIQUETTE LOGISTIQUE PICKING		Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) e Numero d'Ordine <i>Customer of destination (identification and address) and Order Number</i> <i>Client de destination (identification et adresse) et Numéro d'Ordre</i>		

4. VALORI NUTRIZIONALI per 100 g. - NUTRITIONAL VALUES for 100 g. - VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g.			
PARAMETRO - PARAMETER - PARAMETRE	U. M.	VALORE MEDIO	TOLLERANZA
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE	Kcal	199	//
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE	Kj	834	//
GRASSI - FAT - GRAISSES	g.	12,9	//
DI CUI SATURI - OF WHICH SATURATED - DONT SATURE'	g.	0	//
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES - HYDRATES DE CARBONE	g.	0	//
DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - DONT LES SUCRES	g.	0	//
FIBRE - FIBERS - FIBRES	g.	0	//
PROTEINE - PROTEIN - PROTEINE	g.	21	//
SALE - SALT - SEL	g.	0,2	//
CENERI - ASHES - CENDRES	g.	0,9	//
UMIDITA' - HUMIDITY - HUMIDITE'	g.	67,6	//
5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS - CARACTERISTIC ORGANOLEPTIQUES			
CARATTERISTICA - FEATURE - CARACTERISTIQUE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION		
ASPETTO ESTERNO - EXTERNAL APPEARANCE - APPARENCE EXTERIEUR	Colore rosato tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio.		
ASPETTO INTERNO - INTERNAL APPEARANCE - APPARENCE INTERNE	Soda. Elastica. Tipica di muscoli freschi.		
CONSISTENZA AL TAGLIO - CUTTING CONSISTENCY - CONSISTANCE DE COUPE	Priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse.		
ODORE - SMELL - ODEUR	Gradevole. Tipico della carne ben conservata. Assenza di odori sgradevoli.		
SAPORE - FLAVOR - SAVEUR	Tipico della carne ben cotta.		
pH	Es. 5.5 dopo 24 ore dalla macellazione.		
CARATTERISTICHE PARTICOLARI - PARTICULAR CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES SPECIALES	Steco in legno di bambù		
6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIC MICROBIOLOGIQUE			
PARAMETRO - PARAMETER - PARAMETRE	VALORE - VALUE - VALEUR	RIFERIMENTO NORMATIVO - NORMATIVE REFERENCE - REFERENCE REGLEMENTAIRE	
Germi Mesofili Aerobi (GMA) (UFC/g)	OPTIMUM: 500.000	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
Escherichia Coli (UFC/g)	OPTIMUM: <100	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
Staphilococcus Aureus	OPTIMUM: <10	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
Salmonella spp. (P/A/25g)	ASSENTE IN 25 g		Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise
E. Coli O157 : H7 (P/A/25g)	ASSENTE IN 25 g		Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise
Lysteria Monocytogenes (UFC/g)	OPTIMUM: <10	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
7. TRATTAMENTO E LAVORAZIONE OVE PREVISTI - TREATMENT AND PROCESSING WHERE EXPECTED - TRAITEMENT ET TRAITEMENT LA' OU'			
Carne tagliata in piccoli pezzi inseriti su steco di bambù			
Meat cut into small pieces inserted on bamboo stick - Viande coupée en petits morceaux insérés sur le bâton de bambou			
8. CONFEZIONAMENTO - PACKAGING - CONFECTIONNEMENT			
CONFEZIONAMENTO	TIPO DI MATERIALE A CONTATTO CON L'ALIMENTO PACKAGING IN CONTACT WITH FOOD - EMBALLAGE AU CONTACT DE L'ALIMENT	BUSTA PLP	
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE NUMBER OF PIECES PER PACKAGING - NUMERO DE PIECES POUR CONFECTION	57	
	PESO NETTO (Kg) NET WEIGHT (Kg) - POIDS NET (Kg)	2,280	
	TIPOLOGIA CONFEZIONE PACKING TYPE - TIPE DE CONFECTION	CARTONE - CARDBOARD - CARTON	
	DIMENSIONI (mm) (L x l x h) DIMENSIONS (mm) (L x l x h) - DIMENTIONS (mm) (L x l x h)	295 x 230 x 103	
	PESO LORDO CONFEZIONE TOTAL PACKAGING WEIGHT (Kg) - POIDS TOTAL DE L'EMBALLAGE (Kg)	2,638	
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO NUMBER OF PACKAGINGS PER PACKING - NUMERO DE CONFECTIONS POUR EMBALLAGE	8	
IMBALLAGGIO	DIMENSIONI IMBALLO (l x L x H) DIMENSIONS PACKING - TAILLE EMBALLAGE	600 x 430 x 240	
	TIPO BANCALE TYPE OF PALLET - TIPE DE PALETTE	A rendere o a perdere - To return or to lose - A render ou a perdre	
BANCALE	PESO NETTO PALLET (Kg) PALLET NET WEIGHT (Kg) - POIDS NET PALETTE (Kg)	583,680	
	NUMERO IMBALLI PER PALLET NUMBER OF PACKINGS PER PALLET - NUMERO EMBALLAGE POUR PALETTE	32	
9. IMMAGINE DELL'IMBALLAGGIO - PACKING IMAGE - IMAGE D'EMBALLAGE			
			
10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE - CONSERVATION CONDITIONS - CONDITIONS DE CONSERVATION			
Carni conservate in celle frigorifero alla temperatura controllata tra -20 °C e -18 °C			
Meat stored in refrigerated cells at the controlled temperature between -20 °C and -18 °C - Viande stockée dans des cellules réfrigérées à température vérifiée entre -20 °C et -18 °C			
11. TRASPORTO E DISTRIBUZIONE - TRANSPORT AND DISTRIBUTION - TRANSPORT ET DISTRIBUTION			
Carni trasportate e distribuite con mezzi frigoriferi sanificati a temperatura controllata tra -20 °C e -18 °C			
Meat transported and distributed by refrigerated means sanitized at controlled temperature between -20 °C and -18 °C - Viande transportée et distribuée par des moyens réfrigérés désinfectés à une température contrôlée comprise entre -20 °C et -18 °C			