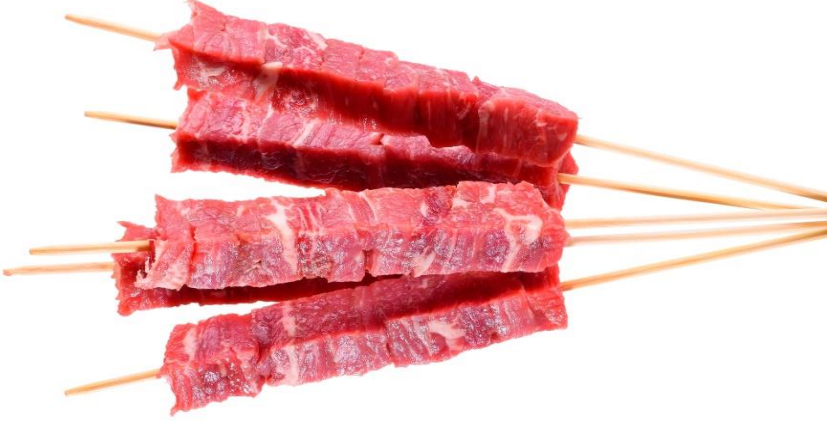


Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene productgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 10 X 30 GR	
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 10 X 30 GR	
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.		REQ361	
Euro Délices Ref.		6613	
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		12	
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)		8052536740013	
EAN carton / EAN kanton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)		18052536740010	
Déclaration d'ingrédients selon la réglementation 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: 0.3 kg	
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension		8,5	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)
		6,5	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)
		26	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)
Dimension du carton / Afmetingen karton / Abmessungen Karton / Dimension box		40	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)
		27	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)
		18	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)
Palette / Palet / Palette / Palet		9	Colis/couches / Karton/laag / Karton/Lage / Carton/Layer
		90	Colis/palette / Karton/palet / Karton/Palette / Carton/Palet
		1080	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	0,05 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	0,242 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 SRL
Adresse / Adres / Adresse / Adresse	VIA RAIALE118/3
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:	21/09/2022 17:32:02
Nom / Naam / Name / Name:	ILCA

 ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA Tel. (+39)0854313256 - Fax (+39)0854312416 P.I. 01873420689 www.ilcacarni.it		ST / 19 MOD. 01 REV. 1 PROSSIMA REVISIONE NOVEMBRE 2022	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO - ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE		CODICE EAN
REQ361	ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 30 g. RETAIL		8052536740013
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 System.</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 PRODUCTION PLANT AND IDENTIFICATION MARKS - SITE DE PRODUCTION ET MARQUES D'IDENTIFICATION		ILCA CARNI srl - Via Raiale, 118/3 - 65128 PESCARA - IT 598 S CE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) SALE NAME (label) - NOM DE VENTE (etiquette)		ARROSTICINI DI BOVINO BLACK ANGUS IQF 30 g. RETAIL	
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME - DENOMINATION LEGALE		CARNI SURGELATE FROZEN MEATS - VIANDES CONGEELES	
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE PHISICAL STATUS AND STORAGE TEMPERATURE - ETAT PHYSIQUE ET TEMPERATURE DE STOCKAGE		SURGELATO (-20 / -18 °C) FROZEN (-20 / -18 °C) - SURGELE' (-20 / -18 °C)	
DATA DI SCADENZA - TMC EXPIRATION DATE - DATE D'EXPIRATION		540 GIORNI - SHELF LIFE DAL GIORNO DI CONSEGNA MINIMO 14 MESI	
INGREDIENTI (Direttiva CE 2003/89 del 10/11/03) INGREDIENTS - INGREDIENTS		CARNE DI BOVINO ADULTO MEAT OF ADULT BOVINE - VIANDE DE BOVINE ADULTE	
INGREDIENTI OGM (Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003) OGM INGREDIENTS (EC Regulations 1829 & 1830/2003) - INGREDIENTS OGM (Règlements CE 1829 et 1830/2003)		ASSENTI ABSENT - ABSENT	
ALLERGENI in base a : Allergens based on: Allergènes bases sur: Direttiva CE 2003/89 e Regolamento UE 2011/1169		ASSENTI NEL PRODOTTO; PRESENTI NELLO STABILIMENTO; NESSUNA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE ABSENT IN THE PRODUCT; PRESENT IN THE ESTABLISHMENT; NO POSSIBILITY OF CONTAMINATION	
DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION - DESCRIPTION DE L'ARTICLE		TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DA TUTTO L'ANIMALE ANATOMICAL CUTS FROM ALL OVER THE ANIMAL - COUPES ANATOMIQUES DE PARTOUT DANS L'ANIMAL	
2. IMMAGINE D'ESEMPIO DEL PRODOTTO - PRODUCT IMAGE AS EXAMPLE - IMAGE D'EXEMPLE DU PRODUIT			
			
3. ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' - LABELLING AND TRACEABILITY - ETIQUETTURE ET TRACABILITE'			
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' - TRACING SYSTEMS - SYSTEME DE TRACABILITE'		Etichettatura in conformità al Regolamento CE n. 1169 del 2011 e successive modifiche. Allegato di tracciabilità al DdT. <i>Meat labelling according to the regulation CE n. 1169/2011. Traceability attachment to transport document.</i> <i>L'étiquetage des viandes est en conformité au règlement 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 identificanti il Serial Shipping Container Code (SSCC). L'SSCC è un numero di identificazione standard usato per l'identificazione univoca di unità logistiche. <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 unit.</i> <i>Chaque unités de livraison (palette) est étiqueté avec code UCC/EAN-128 qui identifient le Serial Shipping Container Code (SSCC). L'SSCC est un numéro d'identification standard utilisé pour l'identification univoque d'unités logistiques.</i>	
ETICHETTA CONFEZIONE - PACKAGING LABEL - ETIQUETTE CONFECTION		Nome e indirizzo operatore - Producer name and address - Nom et adresse opérateur Marchio di identificazione - Identification mark - Marque d'identification Logotipo dell'operatore - Producer logo - Logotype de l'opérateur Descrizione dell'articolo - Item description - Description article Ingredienti - Ingredients - Ingrédients Temperatura di conservazione - Storage temperature - Température bde conservation Modalità di utilizzazione - Conditions of use - Conditions d'utilisation Peso netto - Net weight - Poids net Data di scadenza - Expiry date - DLC Numero di lotto - Batch number - Numéro de lot Bar code - Bar code - Bar code	
ETICHETTA IMBALLO - PACKAGING LABEL - ETIQUETTE EMBALLAGE		Descrizione dell'articolo - Item description - Description article Peso netto - Net weight - Poids net Data di scadenza - Expiry date - DLC Bar code - Bar code - Bar code	
ETICHETTA LOGISTICA PICKING - PICKING LOGISTIC LABEL - ETIQUETTE LOGISTIQUE PICKING		Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) e Numero d'Ordine Customer of destination (identification and address) and Order Number <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		200,1	//
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE	Kj		834,3	//
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	Stecco 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: 100.000	ACTION LEVEL: 1.000.000	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
Escherichia Coli (UFC/g)	OPTIMUM: <10	ACTION LEVEL: 100	Secondo criterio autocontrollo aziendale - Self-control business plan - Selon autocontrôle d'emprise	
Staphilococcus Aureus	OPTIMUM: <10	ACTION LEVEL: 100	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	ACTION LEVEL: 100	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 stecco 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 - PLP ENVELOPE - ENVELOPPE PLP	
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE NUMBER OF PIECES PER PACKAGING - NUMERO DE PIECES POUR CONFECTION		10	
	PESO NETTO (Kg) NET WEIGHT (Kg) - POIDS NET (Kg)		0,300	
	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)		85 x65 x260	
	PESO LORDO CONFEZIONE TOTAL PACKAGING WEIGHT (Kg) - POIDS TOTAL DE L'EMBALLAGE (Kg)		0,350	
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO NUMBER OF PACKAGINGS PER PACKING - NUMERO DE CONFECTIONS POUR EMBALLAGE		12	
IMBALLAGGIO	DIMENSIONI IMBALLO (l x l x h) DIMENSIONS PACKING - TAILLE EMBALLAGE		400 x 270 x 180	
	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)		324,000	
	NUMERO IMBALLI PER PALLET NUMBER OF PACKINGS PER PALLET - NUMERO EMBALLAGE POUR PALETTE		90	
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				