


INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26874-02
Scheda Prodotto: SOTTOFESA B.A. *USA* per cliente MARR		Revisione 01 del 19/01/2021 Pag. 1 di 5

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

COD. ARTICOLO INALCA INALCA ITEM CODE // CODE ARTICLE INALCA	COD. ARTICOLO MARR MARR ITEM CODE // CODE ARTICLE MARR	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION // DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN EAN CODE // CODE EAN	COD. DOGANALI CUSTOMS CODE // CODE DES DOUANES
26874	83579	SOTTOFESA B.A.*USA* 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 dello stabilimento di produzione.

Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the 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 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.

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.

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.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION // IDENTIFICATION DU PRODUIT	
STABILIMENTO/I DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks // Site de production et marques d'identification</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Prodotto in / <i>produit / produit</i>: USA ✧ Importato da / <i>Imported by / Importé par</i>: INALCA SPA via per Spilamberto 30/C Castelvetro di Modena (MO) ✧ Prodotto per // <i>Product for // Produit pour</i>: MARR SPA via Spagna 20 - 47921 Rimini
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) <i>Trade name (on label) // Dénomination de vente</i>	SOTTOFESA B.A.*USA* S/V
DENOMINAZIONE LEGALE <i>Legal name // Dénomination légale</i>	Carni fresche // <i>Fresh meat // Viande fraîche</i>
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature // Etat physique et conservation</i>	Refrigerato // <i>Chilled // Réfrigéré</i> (0/ + 2 °C)
DATA DI SCADENZA / TMC <i>Expiry date / Best before // DLC ou DLUO</i>	Data di scadenza: 120 giorni <i>Use by: 120 days DLC: 120gg jours</i>
ALLERGENI // <i>Allergens // Allergènes</i> (Reg CE 1169/2011)	Assenti // <i>Absent // Absents</i>
INGREDIENTI OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003) <i>OGM ingredients (EC Regulation 1829 & 1830/2003) // Ingrédients OGM (Reg. CE 1829 et 1830/2003)</i>	Assenti // <i>Absent // Absents</i>
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO <i>Presentation - packaging // Presentation - confectionnement</i>	Sottovuoto: involucro protettivo flessibile (film) // <i>Vacuum packaging // Conditionnement sous vide</i>
DESCRIZIONE ARTICOLO <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 posterieur</i>
IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) <i>Product image as example // Image d'exemple du produit</i>	//
CATEGORIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI <i>Particular customers category // Catégories particuliers de consommateurs</i>	//

Rev.	Natura Modifiche
01	modifica contenenze e caratteristiche particolari.
Preparazione	
Mazzacani - Andrea	
Approvazione	
De Lucia - Marzia	
Distribuzione	
Mazzacani - Andrea	

<p>INALCA S.p.A.</p> 	<p>Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)</p>	<p>ST-00-06-00-00-26874-02</p>
<p>Scheda Prodotto: SOTTOFESA B.A. *USA* per cliente MARR</p>		<p>Revisione 01 del 19/01/2021 Pag. 2 di 5</p>

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'

<p>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA' <i>Tracing systems</i> <i>Système de traçabilité</i></p>	<p>Etichettatura delle carni bovine in conformità al Reg. CE 1760/2000; Reg. CE 1169/2011 <i>Meat labelling according to the EC Regulation 1760/2000; Reg CE 1169/2011 // L'étiquetage des viandes bovines est en conformité au Reg. CE 1760/2000; Reg CE 1169/2011</i></p> <p>Allegato di tracciabilità al DDT <i>Traceability attachment to transport document // Document de tracabilité</i></p>
---	---


<p>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA' <i>Traceability systems</i> <i>Système de traçabilité</i></p>	<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". 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 units // Chaque unités de livraison (palette) est étiquetté avec code UCC/EAN-128 qui identifient 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>
---	---

<p>ETICHETTA CONFEZIONE <i>Packaging label</i> <i>Etiquette confection</i></p>	<p>Etichetta fornitore // <i>Supplier label // Étiquette de fournisseur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i> - Codice riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i> - Importato da // <i>Imported by: INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia</i> - Logo "OMAHA: natural angus"® La linea di prodotti identificati dal marchio registrato "OMAHA: natural angus" identifica i prodotti selezionati ed idonei all'export verso l'UE essendo rispondenti ai requisiti previsti dalla Direttiva 96/23/EC e al Reg. (EU) 206/2010.
--	--




<p>ETICHETTA IMBALLO // <i>Packaging label</i> <i>Etiquette emballage</i></p>	<p>Etichetta fornitore // <i>Supplier label // Étiquette de fournisseur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo operatore // <i>Poducer 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 e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature // Température de conservation</i> - 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> - Data di produzione // <i>Production date // Date de production</i> - Data di scadenza // <i>Use by // DLC</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese di allevamento // <i>Country of breeding // Pays de élevage</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i>
---	--

<p>Etichetta INALCA // <i>INALCA 's labels // INALCA 's étiquette</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione e Codice articolo // <i>Description and item code // Description et code article</i> - Codice di riferimento // <i>Reference code // Code de référence</i> - Paese di nascita // <i>Country of birth // Pays de naissance</i> - Paese/i di allevamento // <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i> - Paese e operatore di macellazione // <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abatage</i> - Paese e operatore di sezionamento // <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpe</i> - Temperatura di conservazione vedi etichetta fornitore - Bar-Code // <i>Bar-code // Bar-code</i> - Importato da INALCA SPA – Castelvetro (MO) Italia - Prodotto per // <i>Product for // Produit pour : MARR SpA via Spagna 20 - 47921 Rimini</i>  <p style="text-align: right;"><i>Fax simile lay-out etichetta</i></p>
--

INALCA S.p.A. 	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26874-02
Scheda Prodotto: SOTTOFESA B.A. *USA* per cliente MARR		Revisione 01 del 19/01/2021 Pag. 3 di 5

2. ETICHETTATURA – TRACCIABILITA' // LABELLING – TRACEABILITY // ETIQUETTATURE – TRACABILITE'	
ETICHETTA LOGISTICA PICKING <i>Piking logistic label // Etiquette logistique picking</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cliente di destinazione (identificazione ed indirizzo) // <i>Customer of destination (identification and address) // Client de destination (identification e adresse)</i> - Codice e descrizione articolo // <i>Description and item code // Code et description article</i> - Logotipo dell'operatore INALCA // <i>Producer logo // Logotype de l'opérateur</i> - Barcode EAN 128 (SSCC, GTIN, Count) // <i>EAN 128 barcode (SSCC, GTIN, Count) // EAN 128 barcode</i> - Best Before (aa/gg/mm) - Peso Netto, Peso Lordo, Tara // <i>Net weight, gross weight, tare // Poids net, brut et tare</i>

3. REQUISITI ANIMALI // ANIMALS CHARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX	
PAESE DI NASCITA <i>Country of birth // Pays de naissance</i>	USA
PAESE DI ALLEVAMENTO <i>Country of breeding // Pays d'élevage</i>	USA
PAESE e OPERATORE DI MACELLAZIONE <i>Country and operator of slaughtering // Pays et opérateur d'abattage</i>	USA 960
PAESE e OPERATORE DI SEZIONAMENTO <i>Country and operator of sectioning // Pays et opérateur de découpage</i>	USA 960A
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>	<p>Il marchio registrato "Black Angus Beef" di proprietà del fornitore di INALCA <u>Greater Omaha</u> identifica prodotti che per caratteristiche genotipiche e fenotipiche sono di <u>RAZZA ANGUS</u>. L'etichettatura con il marchio "Black Angus Beef" è garantita dalla supervisione dell'Autorità Ispettiva USDA-FSIS ed è regolata da specifiche norme e controlli "GLA SCHEDULE, USDA SPECIFICATION FOR CHARACTERISTICS OF CATTLE ELEGIBLE FOR APPROVED BEEF PROGRAMS CLAIMING ANGUS INFLUENCE".</p> <p><i>The registered trademark "Black Angus Beef" property of the INALCA's supplier <u>Greater Omaha</u> identifies products that comply with phenotypic and genotypic characteristics of <u>ANGUS BREED</u>.</i></p> <p><i>The label with the brand name "Black Angus Beef" is guaranteed by the USDA-FSIS Inspection Supervision Authority and is regulated by specific rules and controls "GLA SCHEDULE, USDA SPECIFICATION FOR CHARACTERISTICS OF CATTLE ELEGIBLE FOR APPROVED BEEF PROGRAMS CLAIMING ANGUS INFLUENCE".</i></p> <p>La marque déposée "Black Angus Beef" de la propriété du fournisseur de INALCA, <u>Greater Omaha</u> identifie les produits qui sont des caractéristiques phénotypiques et génotypiques de <u>ANGUS RACE</u>.</p> <p><i>L'étiquette avec le nom de marque "de viande de boeuf Black Angus" est garantie par l'Autorité de surveillance inspection USDA-FSIS et est régie par des règles et des contrôles spécifiques "GLA SCHEDULE, USDA SPECIFICATION FOR CHARACTERISTICS OF CATTLE ELEGIBLE FOR APPROVED BEEF PROGRAMS CLAIMING ANGUS INFLUENCE".</i></p>
ETA' ALLA MACELLAZIONE (mesi) <i>Age at slaughtering (months) // Age à l'abattage</i>	//
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other characteristics // Caractéristiques particulières</i>	<ul style="list-style-type: none"> - "Stato di provenienza della carne: Nebraska (USA)" La merce idonea per tale progetto è selezionata per INALCA SPA presso il fornitore, sotto la supervisione dell'Autorità Ispettiva USDA-FSIS. - Alimentazione "Grain feed"

	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26874-02
Scheda Prodotto: SOTTOFESA B.A. *USA* per cliente MARR		Revisione 01 del 19/01/2021 Pag. 4 di 5

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO // PRODUCT CARACTERISTICS // CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Caratteristiche chimiche // Chemical carachteristics // Caractéristiques chimiques

PARAMETRO <i>Parameter // Modèles</i>	U.M.	VALORE MEDIO <i>Avarage value // Valere moyenne</i>	TOLLERANZA <i>Tolerance // Tolérance</i>
ACQUA <i>Water // Eau</i>	% tq	65.10*	//
PROTEINE <i>Proteins // Proteines</i>	% tq	28.79 *	//
GRASSI <i>Fat // Gras</i>	% tq	5,71*	//
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates // Hydrates de carbone</i>	% tq	0 *	//
CENERI <i>Cinders // Cendres</i>	% tq	//	//
Altro // Other// Autres	% tq	//	//


Chemical : U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Agricultural Research Service (An official website of the United States government)*

Organolettiche // Organoleptic // Organoleptiques

CARATTERISTICA <i>Carachteristic // 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, graisse 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	< 6.00 dopo 24 h dalla macellazione // <6.00 after 24h from slaughtering // <6.00 apres 24h de l'abattage
CARATTERISTICHE PARTICOLARI <i>Other carachteristics // Caractéristiques particulières</i>	//

Caratteristiche microbiologiche // Microbiological carachteristics // 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>
<i>Escherichia Coli (UFC /g)</i>	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Salmonella spp. (R/NR/25g)</i>	NON RILEVATO	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>
<i>Lysteria Monocytogenes (UFC / g)</i>	≤ 1 x 10 ²	Secondo criterio Autocontrollo aziendale <i>Self-control business plan // Selon autocontrôle d'emprise</i>

INALCA S.p.A.  eccellenza nelle carni	Moduli Moduli Interstabilimento Allegati ST Schede Prodotti: carni fresche foranee s/v (vers. profess)	ST-00-06-00-00-26874-02
Scheda Prodotto: SOTTOFESA B.A. *USA* per cliente MARR		Revisione 01 del 19/01/2021 Pag. 5 di 5

5. CONFEZIONAMENTO // PACKAGING // CONFECTIONNEMENT		
CONFEZIONE PACKAGING // CONFECTION	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Sacchetto multistrato termoretraibile ad alta barriera // <i>High barrier heat-shrinking multilayer bag //</i> <i>Sachet feuilleté thermoretraible à haute barrière</i>
	NUMERO PEZZI/FETTE PER CONFEZIONE <i>Number of pieces/slices per packaging // Numero de pieces/morceau pour confection</i>	1
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO/CONFEZIONE (Kg) <i>Single piece/packaging net weight (Kg) // Poids net pour (Kg) morceau/confection</i>	≈ 7
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g) // Tare confection (g)</i>	≈ 30
IMBALLO PACKAGING // EMBALLAGE	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing Type // Tipe d'emballage</i>	Cartone // Carton // Carton
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h) // Dimentions (L x p x h)</i>	569 x 192 x 194,5 mm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>Total packing net weight // Poids net emballage (Kg)</i>	≈ 14
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packaging per packing // Numero de pieces pour emballage</i>	2
	TARA IMBALLO (Kg) <i>Packing tare (Kg) // Tare emballage (Kg)</i>	≈ 0,895
PALLET	TIPO PALLET / DIMENSIONI <i>Type of pallet/Size (Kg) // Tipe de palette/dimentions</i>	Pallet //palette •A rendere – A perdere // To render – To lose // À render – To perdre •Plastica – Legno // Plastic – Wood // Plastique – Bois Tara // Tare // Ivraie: 3 – 25 Kg.
	NUMERO IMBALLI PER PALLET <i>Number of packings for layer // Numero emballage pour couche</i>	4 cartoni per strato 4 cartons for layer 4 cartons pour couche