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

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
C8061	ALCASS	Polpettine di carne (T.08) COTTE busta kg 1x3 (kg 3)	Revisione del 17/10/23

DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENTE:	Polpettine di carne (T.08) COTTE busta kg 1x3 (kg 3)
DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:	Polpettine di carne surgelate cotte/ Cooked frozen meatballs /Boulettes de viande surgelées cuites
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:	Preparazione di carne surgelata. Da consumare previa cottura /frozen meat preparation. Cook product before eating /Préparation surgelée de viande. 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 di bovino e suino (65%), acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), farina di SOIA, olio di girasole, formaggio grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), sale, estratto di lievito, aglio. Beef and Pork meat (65%), water, breadcrumbs (WHEAT flour, yeast, salt), SOY flour, sunflower oil, grana padano cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme, EGG's proteins), salt, yeast extract, garlic. Viande de boeuf et porc (65%), eau, chapelure (farine de BLÉ tendre, levain, sel), farine de SOJA, huile de tournesol, fromage grana padano (LAIT, sel, présure, agent conservateur: lysozyme, protéines de ŒUF), sel, extrait de levure, ail.
Allergeni / Allergens / Allergènes	Glutine/Gluten/Gluten, Soia/Soy/Soja, Uovo/Egg/Oeuf, Latte/Milk/Lait Può contenere/May Contain/ Peut contenir: SENAPE/MUSTARD/MOUTARDE

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 transformation:	Macinatura – Aggiunta ingredienti – Impasto – Formatura – Cottura - Surgelazione – Confezionamento Mincing – Ingredients adding – Mixing – Forming – Cooking - Freezing – Packaging Hachage – Addiction d'ingrédients – Mélange-Moulage –Cuisson - Surgélation - Conditionnement
--	--

Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:	Microonde: 1 minuti a 750W di potenza / Forno preriscaldato a (200°C):10 minuti Microwave (750W): 1 minutes /Hoven: 10 minutes 200°C CHAUFFAGE: Micro-onde (750W): 1 minutes/ Four préchauffé à (200°C) : 10 minutes
---	--

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 e il termine minimo di conservazione vengono riportati sull'etichetta posta sul cartone. Il lotto viene indicato 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 and best before are indicated directly on the label of the outer carton. Batch code= DD/MM/YY. Best before code = MM/YY. / Lot et DLUO sont indiquées sur l'etiquette (carton). Code du lot= 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	8008168003262	/	1 Kg	1 busta/bag/sachet da/of/de 1 kg	//
Cartone/Box/Carton	18008168003269	/	3 Kg	3 buste/bag/sachet da/of/de 1 Kg	mm 285x195x h 155
Pallet	/	/	528 Kg	176 cartoni/box/carton	16 cartoni/boxes/cartons x11 strati/layers/couches

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	Irregolare/Irregular/Irregulier
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	Diametro/diameter/diamètre 30/40 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	13÷15 circa/about/environ

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Bruno (tipico della carne cotta)/Brown (typical of grilled meat)/Brun (typique de la viande grillé)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico della carne cotta / typical of grilled meat / typique de la viande de grillé	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Tipico della carne cotta / typical of grilled meat / typique de la viande grillé	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	1237/296
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	20
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	5,5
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	10
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	0,8
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	19
Sale/Salt/Sel	g/100 g	1,4

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