

Settore Carni

Etichettatura alimentare



Rintracciabilità ed etichettatura della carne

Con il verificarsi dei casi di “mucca pazza”, “influenza aviaria” ecc.. che hanno portato all’approvazione del Regolamento Comunitario, è diventato obbligatorio garantire la “rintracciabilità” degli animali e della carne che ne origina (dalla stalla alla tavola), con l’obiettivo di facilitare la gestione di eventuali nuove emergenze. Ciò consente di attuare il ritiro di prodotti non conformi dal mercato e di risalire alle cause di non conformità individuando le responsabilità nelle singole fasi.

E’ divenuto obbligatorio comunicare ai consumatori, in etichetta o mediante cartelli, le seguenti informazioni:

- paese di nascita;
- paese di allevamento;
- paese e numero di approvazione del macello;
- paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;
- numero di identificazione dell’animale o del lotto.

Tale esigenza vincola tutti gli operatori del settore, dai macelli alla GDO, o alle piccole strutture ad utilizzare etichette e/o cartellini idonei per il contatto alimentare e/o per l’applicazione diretta sulle mezzene appena macellate.

Per tali utilizzi ci sono diverse tipologie di materiali:

ETICHETTE ADESIVE PER APPLICAZIONE DIRETTA SU MEZZENE DI CARNE APPENA MACELLATA

Si propone la carta AA665 della Fasson (Greaseproof - S2800 Inc SGP (con adesivo a Settori)- Bg 40 White)

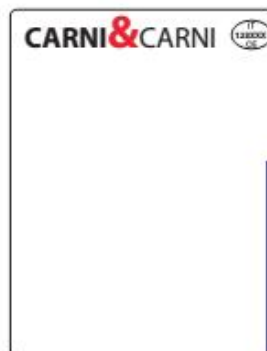
E' una Carta da stampa bianca, patinata in macchina semi-lucida, trattata con agenti chimici per creare una barriera contro oli e grassi .

L' Adesivo S2800 permanente per surgelati è studiato per raggiungere un'elevata adesione sulla carne fresca sia in condizioni ambiente sia a bassissime temperature.

L'adesivo è studiato per l'etichettaggio di carcasse di carne in modo da fornire tracciabilità durante la produzione e il trasporto. E' adatto anche ad applicazioni generali nel settore dei surgelati.

E' conforme alle prescrizioni delle norme FDA 175.105 e BgVV XIV per il contatto diretto con alimenti umidi e grassi che, secondo le norme comunitarie 85/572/EEC, abbiano un fattore di riduzione superiore a 2.

Solitamente con questo materiale vengono realizzate o etichette completamente neutre con diversi f.ti (100×100, 95×105, 105×110, 100×150 ecc) oppure etichette con una striscia blu che identifica la carcassa di bovini con età inferiore ai 12 mesi in cui non è necessario rimuovere la colonna vertebrale.

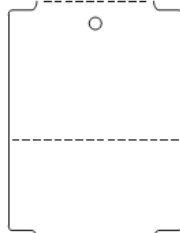


Ci sono clienti ancora scettici sull'utilizzo dell'etichetta adesiva che prediligono invece i cartellini da punzonare direttamente sulle mezzene. In questi casi si propone o il FILM TERMICO RICHIO LCS 105 micron certificato oppure il POLYART 140 micron anch'esso certificato per il contatto alimentare. Con questi materiali realizziamo sia semplici frontalini rettangolari con tacca nera o cartellini con foro per per utilizzo con pistola sparafili. Sotto alcuni esempi. Tutti realizzati con prodotti idonei per il contatto alimentare.

KL105X110



KFL49X67



K110X85



Sui piccoli pezzi o parti degli animali vengono utilizzati anche collarini non adesivi a singola pista

K30X191 – PISTA SINGOLA



KF30X235 – PISTA SINGOLA



KF30X260 – PISTA SINGOLA



KF60X260 – PISTA SINGOLA



KFL80X329 – PISTA SINGOLA



Per l'applicazione indiretta, per le vaschette vengono invece utilizzate etichette in carta TERMICA solitamente PROTETTA o PATINATA se promozionale, neutre o personalizzate di qualsiasi formato in base alla confezione che deve essere utilizzata.

In questa tipologia di etichette rientrano ovviamente anche tutte le diverse etichette TIRA&APRI che possono essere applicate sulle vaschette.

