





| | | | | | | | |
|---|------|---|--|---|--------------------|--|--|
|  | | SCHEDA TECNICA | | BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA | | ED.REV. 01/04 | |
| | | | | | | DATA 28/11/2022 | |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | | | | CODICE EAN | | 212012 | |
| PROSCIUTTO DI CINGHIALE SENZA OSSO | | | | FOTO PRODOTTO | | | |
| CODICE ARTICOLO | | P12 | | | | | |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | | Salume intero crudo stagionato | | | | | |
| INGREDIENTE PRIMARIO | | Carne di Cinghiale taglio coscia | | | | | |
| ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO | | UE | | | | | |
| VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO | | | | CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI | | | |
| Energia | kJ | 687 | Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo | | ufc/g | < 100 | |
| Energia: | kcal | 163 | Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie) | | ufc/g | < 100 | |
| Grassi: | g | 5,1 | Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti) | | ufc/g | < 10 | |
| Di cui saturi: | g | 2,3 | Salmonella spp. | | ril-non ril in 25g | Non rilevato | |
| Carboidrati: | g | 0 | Listeria monocytogenes | | ril-non ril in 25g | Non rilevato | |
| Di cui zuccheri: | g | 0 | Attività dell'acqua (A _w) | | - | < 0,92 | |
| Proteine : | g | 29 | pH | | unità di pH | < 6 | |
| Sale: | g | 4,2 | | | | | |
| TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO | | INSACCATO CON FIBRA NATURALE | | DIMENSIONI PRODOTTO | | Ø ≅ 12CM X 30CM | |
| CONFEZIONE: | | Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto | | IMBALLAGGIO | | | |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE | |  ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA | | Imballaggio Secondario | | CARTONE I 39 x 29 x 11 | |
| | |  INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA | | ETICHETTATURA AMBIENTALE | |  RACCOLTA CARTA | |
| Peso per pezzo | | ≅ Kg 1,000-1,400 | | Confezioni per imballo: | | 3 | |
| Peso medio netto: | | ≅ Kg 1,200 | | Contenuto medio netto: | | ≅ Kg 4,000 | |
| n° Cartoni x Strato | | 8 | | n° Strati x 1/2 pallet | | 5 | |
| Totale Peso Medio Pallet Kg | | 320 | | n° Strati x pallet | | 10 | |
| | | | | Totale n° Cartoni x 1/2 pallet | | 40 | |
| | | | | Totale n° Cartoni x Pallet | | 80 | |
| ETICHETTATURA | | | | | | | |
| Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione : | | | | IT 1292/L CE | | | |
| Elenco degli ingredienti: | | Carne di cinghiale, sale, spezie, aromi. Conservante: E250; Antiossidante E301. BUDELLO NON EDIBILE | | | | | |
| Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento: | | | | gg | | 180 | |
| Lotto di produzione: | | | | Data produzione (giorno, mese, anno) | | | |
| Indicazioni generali | | | | Confezione sottovuoto non forare la confezione | | | |
| Modalità d'uso: | | | | Rimuovere la confezione prima di consumare il prodotto | | | |
| CONSERVAZIONE | | | | | | | |
| Trasporto: | | Con mezzo isotermico conservare tra +2°C e +10°C | | | | | |
| Stoccaggio: | | In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C | | | | | |
| Esposizione: | | In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C | | | | | |

SCHEDA ALLERGENI

| | | |
|-------------------|--|---|
| Prodotto fornito: | | PROSCIUTTO DI CINGHIALE SENZA OSSO |
| Codice: | | P12 |

| SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI | PRESENZA DELL'ALLERGENE | | | |
|---|-------------------------|--|---|--|
| | Nel prodotto sì/no | Ingrediente che contiene l'allergene (1) | Nel luogo di produzione sì / no (2) | Involontaria nel prodotto sì/no (3) |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati | NO | | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | | NO | NO |
| Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) | NO | | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂ | NO | | NO | NO |

- (1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".
 (2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.
 (3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

| | |
|----------|---|
| X | Non sono presenti sostanze allergeniche |
| | Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: |
| | |
| | Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di": |
| X | Il prodotto è destinato a tutti i consumatori |
| | Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a: |
| | - |

| | |
|----------------------------------|---|
| Prodotto fornito: | PROSCIUTTO DI CINGHIALE SENZA OSSO |
| Codice: | P12 |
| PROPRIETA' ORGANOLETTICHE | |
| COLORE | MARRONE SCURO |
| SAPORE | TIPICO DEL PRODOTTO |
| ODORE | TIPICO DEL PRODOTTO |
| FORMA | CILINDRICO IRREGOLARE |

| DICHIARAZIONI | |
|--|---|
| <u>ALLERGENI:</u> | Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011. |
| <u>OGM:</u> | Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati REG. CE n. 1829/2003 e REG. CE n. 1830/2003 |
| <u>IRRADIAZIONI IONIZZANTI</u> | Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non vengono trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e D.lgs 94/01 e s.m.i. |
| <u>IDONEITA' IMBALLI:</u> | Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04. Reg. CE n° 2023/2006. Reg. CE n° 10/2011. |
| <u>SISTEMA AZIENDALE:</u> | La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04. Reg. CE n° 2073/2005 e s.m.i. . Reg. CE n° 178/2002. |
| <p>COMPILATORE MAURO BERNARDINI 28/11/2022</p> | |