



		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. 01/05	
						DATA 13/03/2023	
DENOMINAZIONE PRODOTTO SALSICCIA DI CINGHIALE STAGIONATA				CODICE EAN 212121		FOTO PRODOTTO 	
CODICE ARTICOLO S12		TIPOLOGIA DI PRODOTTO Insaccato crudo stagionato					
INGREDIENTE PRIMARIO Carne di Cinghiale		ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO UE					
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia	kJ	1540	Escherichia coli beta-gluconidasi positivo	ufc/g	< 100		
Energia:	kcal	371	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100		
Grassi:	g	28	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10		
Di cui saturi:	g	11	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato		
Carboidrati:	g	1,0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato		
Di cui zuccheri:	g	1	Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,92		
Proteine :	g	25	pH	unità di pH	< 7		
Sale:	g	4,2					
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO INSACCATO IN BUDELLO NATURALE		CONFEZIONE: Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		DIMENSIONI PRODOTTO ∅ ≅ N.D.		IMBALLAGGIO	
ETICETTATURA AMBIENTALE  ETICETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA  7 ALTRE PLASTICHE RACCOLTA PLASTICA				Imballaggio Secondario CARTONE 1 39 x 29 x 11		ETICETTATURA AMBIENTALE  20 CARTA RACCOLTA CARTA	
Peso per pezzo ≅ Kg 0,700				Confezioni per imballo: 6			
Peso medio netto: ≅ Kg 0,700				Contenuto medio netto: ≅ Kg 4,700			
Composizione pallet (H.140 – 80X120):							
n° Cartoni x Strato	8	n° Strati x 1/2 pallet	5	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet	40		
Totale Peso Medio Pallet Kg	338	n° Strati x pallet	9	Totale n° Cartoni x Pallet	72		
ETICETTATURA							
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:				Carne di Cinghiale 60%, carne di suino 36%(ORIGINE:ITALIA), sale, aromi, spezie, zuccheri (destrosio, saccarosio). Antiossidante: E300, E301; Conservanti: E250, E252. BUDELLO NON EDIBILE			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				ORIGINE DEI SUINI:ITALIA			
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			
CONSERVAZIONE							
Trasporto:		Con mezzo isoteramico conservare da +2 a +10°C					
Stoccaggio:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare da +2 a +10°C					
Esposizione:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare da +2 a +10°C					

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		SALSICCIA DI CINGHIALE STAGIONATA
Codice:		S12

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:	SALSICCIA DI CINGHIALE STAGIONATA
Codice:	S12
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 13/03/2023</p>	