


		SCHEMA TECNICA	BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV.	01/03
			DATA	02/02/2023		
DENOMINAZIONE PRODOTTO			CODICE EAN	282086		
BLACK ANGUS MARINATO AL FUNGO PORCINO			FOTO PRODOTTO			
CODICE ARTICOLO	P80					
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Salume intero marinato sottoposto a breve asciugatura					
INGREDIENTE PRIMARIO	Fesa di bovino Black Angus					
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	EXTRA UE					
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO						
Energia	kJ	715	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia:	kcal	169	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 100	
Grassi:	g	4,2	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100	
Di cui saturi:	g	1,1	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10	
Carboidrati:	g	0	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Di cui zuccheri:	g	0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Proteine :	g	33	Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,95	
Sale:	g	2,5	pH	unità di pH	< 7	
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO	Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto					
ETICHETTATURA AMBIENTALE	CONFEZIONE					
		ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA				
		INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA				
Tipologia:	SOTTOVUOTO					
Peso per pezzo	\cong Kg	1,500	DIMENSIONI PRODOTTO			
Peso medio netto:	\cong Kg	1,500	$\varnothing \cong$		ND	
			IMBALLAGGIO			
			ETICHETTATURA AMBIENTALE			
			Imballaggio Secondario		CARTONE 1	
			Confezioni per imballo:		39 x 29 x 11	
			Peso Totale Confezione :		\cong Kg	
			2		3,400	
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	272	n° Strati x pallet	10	Totale n° Cartoni x Pallet		80
ETICHETTATURA						
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :			IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:			Carne bovina (Black Angus), funghi porcini (Boletus Edulis)secchi 3% , sale, aromi, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti E250.			
Dalla data di confezionamento consumarsi entro:			gg	45		
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 isotermico conservare tra 0°C e +4°C					
Stoccaggio:	In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0°C e +4°C					
Esposizione:	In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0°C e +4°C					



SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		BLACK ANGUS MARINATO AL FUNGO PORCINO
Codice:		P80

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto s/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione s/ no (2)	Involontaria nel prodotto s/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 "SP" e nella seconda colonna "spezie".

(2) Indicare "SP" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.

(3) Indicare "SP" 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:	BLACK ANGUS MARINATO AL FUNGO PORCINO
Codice:	P80
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	MARRONE ROSSASTRO
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
FORMA	OVALE 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 02/02/2023</p>	