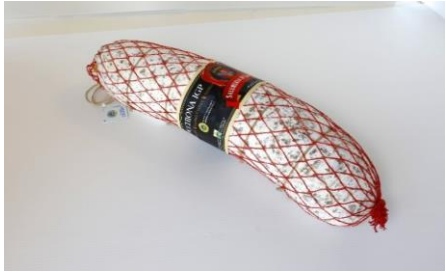

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. DATA		01/04 30/11/2022			
DENOMINAZIONE PRODOTTO FINOCCHIONA IGP				CODICE EAN 296033		FOTO PRODOTTO 					
CODICE ARTICOLO A013		TIPOLOGIA DI PRODOTTO Insaccato crudo stagionato		INGREDIENTE PRIMARIO Carne di Suino		ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO ITALIA					
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI							
Energia	kJ		1277		Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo		ufc/g		< 50		
Energia:	kcal		307		Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)		ufc/g		< 50		
Grassi:	g		22		Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)		ufc/g		< 10		
Di cui saturi:	g		3,8		Salmonella spp.		ril-non ril in 25g		Non rilevato		
Carboidrati:	g		2,1		Listeria monocytogenes		ril-non ril in 25g		Non rilevato		
Di cui zuccheri:	g		1,0		Attività dell'acqua (A _w)		-		< 0,92		
Proteine :	g		24		pH		unità di pH		< 7		
Sale:	g		3,8								
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO INSACCATO CON FIBRA NATURALE		CONFEZIONE		DIMENSIONI PRODOTTO Ø ≅ 10cm x 40cm		IMBALLAGGIO					
ETICHETTATURA AMBIENTALE NON APPLICABILE		Tipologia: SFUSO - PRODOTTO SOGGETTO A CALO PESO NATURALE		ETICHETTATURA AMBIENTALE 		RACCOLTA CARTA					
Peso per pezzo ≅ Kg 3,000		Peso medio netto: ≅ Kg 3,000		Imballaggio Secondario CARTONE 6		55 x 35 x 15		Confezioni per imballo: 3		Contenuto medio netto: ≅ Kg 9,000	
Composizione pallet (H.140 – 80X120):											
n° Cartoni x Strato		4		n° Strati x 1/2 pallet		4		Totale n° Cartoni x 1/2 pallet		16	
Totale Peso Medio Pallet Kg		288		n° Strati x pallet		8		Totale n° Cartoni x Pallet		32	
ETICHETTATURA											
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE							
Elenco degli ingredienti:				Carne di Suino, sale ,semi di finocchio, zuccheri (destrosio,saccarosio), pepe spezzato, aglio, pepe macinato. Antiossidanti: E301,Conservanti: E250. BUDELLO NON EDIBILE							
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:				gg		120					
Lotto di produzione:				Data produzione (giorno, mese, anno)							
Indicazioni generali											
Modalità d'uso:				Togliere budello prima di mangiare							
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									

SCHEMA ALLERGENI

Prodotto fornito:		FINOCCHIONA IGP
Codice:		A013

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:	FINOCCHIONA IGP
Codice:	A013
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	BRUNO ROSSASTRO E BIANCO
SAPORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO
ODORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO
FORMA	TRANCIO 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 30/11/2022</p>	