



		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. 02/05	
						DATA 12/05/2023	
DENOMINAZIONE PRODOTTO				CODICE EAN		201010	
LARDO AGLI AROMI				FOTO PRODOTTO			
CODICE ARTICOLO		A010					
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salume intero stagionato					
INGREDIENTE PRIMARIO		Lardo di Suino					
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO		UE					
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia	kJ	3441	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo		ufc/g	< 100	
Energia:	kcal	837	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)		ufc/g	< 100	
Grassi:	g	93	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)		ufc/g	< 10	
Di cui saturi:	g	31	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	0	pH		unità di pH	< 6,8	
Sale:	g	7,0					
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		DIMENSIONI PRODOTTO		Ø ≅ ND	
CONFEZIONE				IMBALLAGGIO			
ETICHETTATURA AMBIENTALE		 ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA		Imballaggio Secondario		CARTONE 1 39 x 29 x 11	
		 INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA		ETICHETTATURA AMBIENTALE		 RACCOLTA CARTA	
Peso per pezzo		≅ Kg 1,500 - 2,000		Confezioni per imballo:		10	
Peso medio netto:		≅ Kg 1,700		Peso Totale Confezione :		≅ Kg 17,600	
Composizione pallet (H.140 – 80X120):							
n° Cartoni x Strato	8	n° Strati x 1/2 pallet	0	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet		0	
Totale Peso Medio Pallet Kg	563	n° Strati x pallet	4	Totale n° Cartoni x Pallet		32	
ETICHETTATURA							
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:		Lardo di suino, sale, erbe aromatiche, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E301; Conservante: E 250					
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:			gg	120			
PRODOTTO DEPERIBILE O NON DEPERIBILE				NON DEPERIBILE			
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 isoterico 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					

Prodotto fornito:

Codice:

Nel prodotto si/no	Nel luogo di produzione si / no (2)	
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO
NO	NO	NO

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

X

X

Prodotto fornito:	LARDO AGLI AROMI
Codice:	A010
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	BIANCO ROSATO
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
FORMA	RETTANGOLARE 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.

COMPILATORE
MAURO BERNARDINI
12/05/2023