

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. 01/05	
						DATA 13/02/2023	
DENOMINAZIONE PRODOTTO SALAME DI CERVO SV				CODICE EAN 221221		FOTO PRODOTTO 	
CODICE ARTICOLO S212		TIPOLOGIA DI PRODOTTO Insaccato crudo stagionato		INGREDIENTE PRIMARIO Carne di Cervo		ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO UE	
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia	kJ	1335	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo		ufc/g	< 100	
Energia:	kcal	320	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)		ufc/g	< 100	
Grassi:	g	20	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)		ufc/g	< 10	
Di cui saturi:	g	9,0	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	1,0	Attività dell'acqua (A _w)		-	< 0,92	
Proteine :	g	34	pH		unità di pH	< 7	
Sale:	g	2,5					
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO INSACCATO IN BUDELLO NATURALE		CONFEZIONE Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		DIMENSIONI PRODOTTO ∅ ≅ 6cm x 15cm		IMBALLAGGIO	
ETICHETTATURA AMBIENTALE  ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA  INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA				Imballaggio Secondario CARTONE 1 39 x 29 x 11		ETICHETTATURA AMBIENTALE  RACCOLTA CARTA	
Peso per pezzo ≅ Kg 0,500				Confezioni per imballo: 10			
Peso medio netto: ≅ Kg 0,500				Peso Totale Cartone: ≅ Kg 5,400			
Composizione pallet (H.140 – 80X120):							
n° Cartoni x Strato		8		n° Strati x 1/2 pallet		5	
Totale Peso Medio Pallet Kg		432		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 Cervo 60%, carne di suino (ORIGINE:ITALIA) 36%, sale, aromi, zuccheri (destrosio, saccarosio),spezie. Antiossidante: E301; Conservanti: E250. 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 isotermico		conservare da +2 e +10°C	
Stoccaggio:				In luogo asciutto ed al riparo dalla luce		conservare da +2 e +10°C	
Esposizione:				In luogo asciutto ed al riparo dalla luce		conservare da +2 e +10°C	

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		SALAME DI CERVO SV
Codice:		S212

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione si / no (2)	Involontaria nel prodotto si/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:	SALAME DI CERVO SV
Codice:	S212
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 13/02/2023</p>	