



		<b>SCHEDA TECNICA</b>		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		<b>ED.REV.</b>  <b>DATA</b>		01/04  12/05/2023		
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>				<b>CODICE EAN</b>		<b>222022</b>				
<b>PROSCIUTTO DI CERVO SENZA OSSO</b>				FOTO PRODOTTO 						
<b>CODICE ARTICOLO</b>		<b>P22</b>								
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>		<b>Salume intero crudo stagionato</b>								
<b>INGREDIENTE PRIMARIO</b>		<b>Carne di Cervo taglio coscia</b>								
<b>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO</b>		<b>UE</b>								
<b>VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO</b>										
<b>Energia</b>		<b>kJ</b>		<b>716</b>		<b>CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI</b>				
<b>Energia:</b>		<b>kcal</b>		<b>169</b>		<b>Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo</b>		<b>ufc/g</b>		<b>&lt; 100</b>
<b>Grassi:</b>		<b>g</b>		<b>3,6</b>		<b>Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)</b>		<b>ufc/g</b>		<b>&lt; 100</b>
<b>Di cui saturi:</b>		<b>g</b>		<b>1,4</b>		<b>Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)</b>		<b>ufc/g</b>		<b>&lt; 10</b>
<b>Carboidrati:</b>		<b>g</b>		<b>0</b>		<b>Salmonella spp.</b>		<b>ril-non ril in 25g</b>		<b>Non rilevato</b>
<b>Di cui zuccheri:</b>		<b>g</b>		<b>0</b>		<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>ril-non ril in 25g</b>		<b>Non rilevato</b>
<b>Proteine :</b>		<b>g</b>		<b>34</b>		<b>Attività dell'acqua (A<sub>w</sub>)</b>		<b>-</b>		<b>&lt; 0,92</b>
<b>Sale:</b>		<b>g</b>		<b>3,3</b>		<b>pH</b>		<b>unità di pH</b>		<b>&lt; 7</b>
<b>TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO</b>		<b>INSACCATO CON FIBRA NATURALE</b>								
<b>CONFEZIONE:</b> Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto										
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>				<b>ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA</b>						
				<b>INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA</b>						
<b>Peso per pezzo</b>		<b>≅ Kg</b>		<b>0,600-2,000</b>						
<b>Peso medio netto:</b>		<b>≅ Kg</b>		<b>1,200</b>						
				<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>		<b>Ø ≅</b>		<b>13CM X 30CM</b>		
				<b>IMBALLAGGIO</b>						
<b>Imballaggio Secondario</b>		<b>CARTONE 1</b>		<b>39 x 29 x 11</b>						
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>				<b>RACCOLTA CARTA</b>						
				<b>Confezioni per imballo:</b>		<b>3</b>				
				<b>Peso medio cartone</b>		<b>≅ Kg</b>		<b>4,000</b>		
<b>Composizione pallet (H.140 – 80X120):</b>										
<b>n° Cartoni x Strato</b>		<b>8</b>		<b>n° Strati x 1/2 pallet</b>		<b>5</b>		<b>Totale n° Cartoni x 1/2 pallet</b>		<b>40</b>
<b>Totale Peso Medio Pallet Kg</b>		<b>320</b>		<b>n° Strati x pallet</b>		<b>10</b>		<b>Totale n° Cartoni x Pallet</b>		<b>80</b>
<b>ETICHETTATURA</b>										
<b>Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :</b>				<b>IT 1292/L CE</b>						
<b>Elenco degli ingredienti:</b>			<b>Carne di cervo, sale, spezie, aromi. Conservante: E250. BUDELLO NON EDIBILE</b>							
<b>Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:</b>				<b>gg</b>		<b>180</b>				
<b>Lotto di produzione:</b>				<b>Data produzione (giorno, mese, anno)</b>						
<b>Indicazioni generali</b>				<b>Confezione sottovuoto non forare la confezione</b>						
<b>Modalità d'uso:</b>				<b>Rimuovere la confezione prima di consumare il prodotto</b>						
<b>CONSERVAZIONE</b>										
<b>Trasporto:</b>		<b>Con mezzo isoteramico conservare tra +2°C e +10°C</b>								
<b>Stoccaggio:</b>		<b>In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C</b>								
<b>Esposizione:</b>		<b>In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C</b>								

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**

<b>Prodotto fornito:</b>	<b>P22</b>
<b>Codice:</b>	<b>Salume intero crudo stagionato</b>
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE</b>	<b>MARRONE SCURO</b>
<b>SAPORE</b>	<b>TIPICO DEL PRODOTTO</b>
<b>ODORE</b>	<b>TIPICO DEL PRODOTTO</b>
<b>FORMA</b>	<b>CILINDRICO IRREGOLARE</b>
<b>DICHIARAZIONI</b>	
<b><u>ALLERGENI:</u></b>	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011.
<b><u>OGM:</u></b>	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
<b><u>IRRADIAZIONI IONIZZANTI</u></b>	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.
<b><u>IDONEITA' IMBALLI:</u></b>	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.
<b><u>SISTEMA AZIENDALE:</u></b>	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  12/05/2023</p>	