

## SCHEDA TECNICA

BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA

ED.REV.

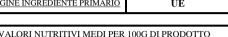
02/02

DATA

26/11/2020

	_	
<u>DENOMI</u>	NAZIONE P	RODOTTO
PETTO D'	OCA AFF	UMICATO
CO	ONGELA	ТО
CODICE ARTICOLO		P66
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Salume intero crudo affumicato	
INGREDIENTE PRIMARIO	Carne di Oca taglio petto	
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO UE		
VALORI NUTRITIV	I MEDI PER	100G DI PRODOTTO
Energia	kJ	1957
Energia:	kcal	474





Energia	kJ	1957	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI		
Energia:	kcal	474	Escherichia coli beta-glucoronidasi positivo	ufc/g	< 100
Grassi:	0.0	46	Staphilococco coagulasi positivo (Staphyloccus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100
Di cui saturi:	g	16	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10
Carboidrati:	g	1	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Di cui zuccheri:	g	1	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Proteine :	g	14	Attività dell'acqua (A <sub>w)</sub>	-	< 0,92
Sale:	g	2,5	рН	unità di pH	< 7

TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO	INSACCATO IN MATERIALE CELLULOSICO PLASTICO	
<u>(</u>	CONFEZIO	<u>NE</u>
Tipologia:	Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto	
Peso per pezzo	≅ Kg	0,600-0,800
Peso medio netto:	≅ Kg	0,700
Tara	≅ Kg	0,080
		Come

DIMENSIONI PRODOTTO	Ø≅	7cm x 20cm
	<u>IMBALLAGGIO</u>	
Imballaggio Primario		
Imballaggio Secondario	CARTONE 1	39 x 29 x 11
Confezioni per ir	nballo:	5
Contenuto medio netto:	≅ Kg	3,500
Tara	≅ Kg	0,390
pallet (H.140 – 80X120):	<u> </u>	

		Comp	osizione p	ballet (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	343	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 di oca, sale, aromi, aroma di affumicatura, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie. Conservante: E250, E252. Antiossidante: E300, E301. BUDELLO NON EDIBILE

Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:	gg	365	
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 isotermico conservare a -18°C	
Stoccaggio:	In luogo	asciutto ed al riparo dalla luce conservare a -18°C	
Esposizione:	In luogo	asciutto ed al riparo dalla luce conservare a -18°C	

	SCHEDA ALLERGENI		
Prodotto fornito:		PETTO D'OCA AFFUMICATO CONGELATO	
Codice:		P66	

	PRESENZA DELL'ALLERGENE					
SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	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 pecam [Carya illinoiesis (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 ${ m SO}_2$	NO		NO	NO		

<sup>(1)</sup> 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:	PETTO D'OCA AFFUMICATO CONGELATO		
Codice:	P66		
	PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
COLORE	ROSATO SCURO		
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO		
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO		
FORMA	CILINDRICO IRREGOLARE		
	DICHIARAZIONI		
ALLERGENI :	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011.		
OGM:	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		
IRRADIAZIONI IONIZ	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.		
IDONEITA' IMBALLI:	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.		
SISTEMA AZIENDALE	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 26/11/2020			