

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. 02/02	
						DATA 05/11/2020	
DENOMINAZIONE PRODOTTO BLACK ANGUS AFFUMICATO				CODICE EAN 202090		FOTO PRODOTTO 	
CODICE ARTICOLO P86B		TIPOLOGIA DI PRODOTTO Salume intero salato sottoposto a breve asciugatura e affumicatura					
INGREDIENTE PRIMARIO Sottofesa di bovino Black Angus		ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO EXTRA UE					
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia	kJ	759	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 100		
Energia:	kcal	180	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100		
Grassi:	g	4,3	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10		
Di cui saturi:	g	1,38	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)	-	< 0,95		
Proteine :	g	35,3	pH	unità di pH	< 7		
Sale:	g	2,4					
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		DIMENSIONI PRODOTTO Ø ≅ ND		IMBALLAGGIO			
CONFEZIONE		Tipologia: SOTTOVUOTO		Imballaggio Primario Imballaggio Secondario CARTONE 1		39 x 29 x 11	
Peso per pezzo ≅ Kg 1,500-2,500		Peso medio netto: ≅ Kg 2,000		Confezioni per imballo: 2		Contenuto medio netto: ≅ Kg 4,000	
Tara ≅ Kg 0,150		Tara ≅ Kg 0,390		Composizione pallet (H.140 – 80X120):			
n° Cartoni x Strato 8		n° Strati x 1/2 pallet 5		Totale n° Cartoni x 1/2 pallet 40		Totale n° Cartoni x Pallet 80	
Totale Peso Medio Pallet Kg 375		n° Strati x pallet 10					
ETICHETTATURA							
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:				Carne bovina (Black Angus), sale, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti E250. Affumicatura naturale con legno di faggio.			
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:				gg 90			
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 isoteramico conservare tra 0 e +4°C					
Stoccaggio:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0 e +4°C					
Esposizione:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0 e +4°C					

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:	BLACK ANGUS AFFUMICATO
Codice:	P86B

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 acagù (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:	BLACK ANGUS AFFUMICATO
Codice:	P86B
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	BRUNO ROSSASTRO
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO DI LEGGERA AFFUMICATURA
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO DI LEGGERA AFFUMICATURA
FORMA	CILINDRICO ALLUNGATO 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 05/11/2020</p>	