
		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV.		02/02	
						DATA		19/11/2020	
DENOMINAZIONE PRODOTTO				CODICE EAN		213013			
SPECK DI CINGHIALE				FOTO PRODOTTO					
CODICE ARTICOLO		P13							
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salume intero crudo stagionato							
INGREDIENTE PRIMARIO		Carne di Cinghiale taglio coscia							
<u>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO</u>		UE							
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI					
Energia	kJ	882		Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo		ufc/g	< 100		
Energia:	kcal	210		Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)		ufc/g	< 100		
Grassi:	g	7		Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)		ufc/g	< 10		
Di cui saturi:	g	2		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	36		pH		unità di pH	< 6		
Sale:	g	2,3							
<u>TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO</u>		INSACCATO CON FIBRA NATURALE		<u>DIMENSIONI PRODOTTO</u>		$\varnothing \cong$		12CM X 30CM	
<u>CONFEZIONE</u>				<u>IMBALLAGGIO</u>					
Tipologia:		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		Imballaggio Primario					
Peso per pezzo		\cong Kg 1,500-2,500		Imballaggio Secondario		CARTONE 1		39 x 29 x 11	
Peso medio netto:		\cong Kg 2,000		Confezioni per imballo:				2	
Tara		\cong Kg 0,100		Contenuto medio netto:		\cong Kg 4,000			
				Tara		\cong 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 Peso Medio Pallet Kg	351		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 cinghiale, sale, spezie, aromi. Antiossidante E301, Conservante: E250. BUDELLO NON EDIBILE						
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 il prodotto					
CONSERVAZIONE									
Trasporto:		Con mezzo isoteramico				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			

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		SPECK DI CINGHIALE
Codice:		P13

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto sì/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione sì / no (2)	Involontaria nel prodotto sì/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:	SPECK DI CINGHIALE
Codice:	P13
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 19/11/2020</p>	