



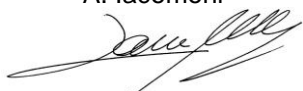


SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA INSACCATO STAGIONATO
Denominazione legale	
SALAME da" Cinta Senese DOP" intero sottovuoto	
CODICE PRODOTTO	210
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni di Cinta Senese DOP. I suini allevati allo stato brado e semi-brado, liberi di pascolare tra boschi di querce, lecci, olivi, ginepri, sono allevati senza alimentazione forzata e nel rispetto del disciplinare di produzione. Le pregiate carni così ottenute, vengono macinate e impastate con aggiunta di sale, lardello cubettato, ed aromi. L'impasto di carne viene insaccato in budelli e sottoposto a procedimenti di asciugatura, stufatura, stagionatura secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche
SEDE LEGALE	Viale Santa Maria delle Vertighe 2/x – 52048 Monte San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

INGREDIENTI	Carne di suino "Cinta Senese DOP", sale, destrosio, aromi naturali, pepe, aglio, spezie. Antiossidanti: E 301 Conservanti: E250 E252.
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo peso naturale.
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	Nessuno
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0 e +4°C
T.M.C.	120 giorni
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	110 giorni
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	Codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	Prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali


REDATTO L.Lattanzio 	DATA 25/06/2020	APPROVATO A. Iacomoni 
---	--------------------	---



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	Assente	25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	1774	KJ/100 g
	427	Kcal/100 g
Grassi	33	g
Di cui saturi	12	g
Carboidrati	0,5	g
Di cui zuccheri	0	g
Proteine	32	g
Sale	2,8	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	SALAME da "Cinta Senese DOP" intero sottovuoto
CODICE EAN PESO VARIABILE	2778221
Dimensione del prodotto (cm): diametro X lunghezza	Ø 6 x 20 L
Pezatura	0,5 kg
Confezionamento	Sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	Busta
Pezzi in cartone	10
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14 – codice scatola 11
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	EPAL
N° strati per pallet	6
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	48

REDATTO	DATA	APPROVATO
L.Lattanzio 	25/06/2020	A. Iacomoni 