



Scheda tecnica

SPECK

Specifiche tecniche generali

Ingredienti:	Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, fibra vegetale. Antiossidante: E301. Conservanti: E250 - E251. Prodotto affumicato con metodo naturale. SENZA GLUTINE
Shelf life:	120 giorni (minimo 90 gg alla consegna).
Formati:	5 Kg intero - 2,5 Kg metà - 1,3 Kg quarto

Caratteristiche chimico-fisiche

Determinazione	Valore standard/Tolleranza	Unità di misura
Umidità	48 + / - 5	G / 100 g
Proteine (Nx6,25)	28 + / - 3	G / 100 g
Grassi	15 + / - 5	G / 100 g

Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	Valore standard/Tolleranza	Unità di misura
Enterobatteriacee	<500	Ufc/g
Staphylococcus aureus	<500	Ufc/g
Salmonella	Assenti	/25g
Listeria Monocytogenes	Assenti	/25g

Caratteristiche organolettiche

Odore:	Leggermente aromatico, assenza di note estranee
Sapore:	Caratteristico, gradevole, privo di gusti anormali

Specifiche di condizionamento, stoccaggio e trasporto

Temperatura max di conservazione:	vedi etichetta prodotto
Temperatura delle celle di stoccaggio a prodotto finito:	Max + 4 °C
Temperatura massima di trasporto:	+8 °C

Trasporto

Il trasporto avviene in conformità alle norme vigenti del settore, (Es: Dpr 327/80, Reg. CE 852/2004, conformità ATP, DIA..) con nostri mezzi o affidando il servizio in outsourcing a trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto.

Imballo

Gli imballi utilizzati sono conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. 10/2011 risultando quindi idonee al contatto alimentare.

Informazione addizionali

HACCP: (Reg. CE 852 e 853/2004, Reg. CE 2073/2005)

Sono attive in tutte le fasi produttive le procedure HACCP, IFS e GSFS. L'azienda inoltre dichiara di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

ALLERGENI (rif. Dir. 2003/89(CE, normative collegate e s.m.i):

Di seguito sono indicati i potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto:

**SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale**

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA ☎ 0424/566.478 • 📠
0424/566.281 ✉ info@lanzarini.it • 🌐 www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 - Bollo CE
IT687 L - Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto U.L.S.S n.7



Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito (in accordo con la ricetta):	Presente nella stessa linea di produzione:	Presente nello stesso sito di produzione:	Commenti:
Cereali contenenti glutine prodotti derivati	NO	NO	SI	
Crostacei e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Uova e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Pesce e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Soia e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	
Frutta a guscio e prodotti derivati;	NO	NO	SI	
Sedano e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Senape e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi;	NO	NO	NO	
lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	
MISURE DI PREVENZIONE DEL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION CON GLI ALLERGENI MENZIONATI				
<ul style="list-style-type: none">• Linea di produzione dedicata per la produzione di prodotti contenenti allergeni (identificata con cartello giallo);• Stoccaggio dedicato per ingredienti con allergeni;• Programmazione della produzione (Prodotti contenenti allergeni in produzione a fine giornata o fine settimana);• Prove tampone allergeni con frequenza annuale;• Attrezzature in sala concia differenziate (mediante cartellino giallo) per la manipolazione di ingredienti contenenti allergeni;• Pulizia linea al termine di ogni produzione;• Formazione specifica del personale;				

OGM: (Rif. Reg. CE 1829/2003, 1830/2003, normative collegate e ss.mm.ii)

L'azienda non utilizza ingredienti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

RINTRACCIABILITÀ: (Rif. Reg. CE 178/2002, normative collegate e ss.mm.ii)

Per tutti i prodotti, Salumificio Lanzarini Giovanni srl, garantisce la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione del prodotto e degli imballaggi utilizzati.

PROVENIENZA INGREDIENTI:

Ingrediente	Provenienza
Carne di suino	EU
Sale	Italia, Germania
Destrosio	Italia, Francia, Spagna
Aromi naturali, spezie e fibra vegetale	Italia, Olanda, Spagna, Sri Lanka, Indonesia, Vietnam, Francia, India, Svizzera, Cina, Polonia, Germania, Russia, Bulgaria, Madagascar, Brasile, Siria
Antiossidante E 301	Cina
Conservante E 250 - E 251	Italia

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

**SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale**

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) – ITALIA ☎ 0424/566.478 • 📠
0424/566.281 ✉ info@lanzarini.it • 🌐 www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 – Bollo CE
IT687 L - Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto U.L.S.S n.7



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE 40 g		% GDA *
Energia	1213 Kj 291 Kcal	485 Kj 116 Kcal	6%
Grassi	19 g	7,6 g	11%
Di cui Saturi	7,3g	2,9 g	15%
Carboidrati	0 g	0 g	0%
Di cui zuccheri	0 g	0 g	
Proteine	30 g	12,0 g	24
Sale	6,8	2,7 g	45%

* Quantità Giornaliere indicative. Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)

Il documento è distribuito in forma non controllata, non è quindi soggetto a revisione automatica. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto oppure scrivere a qualita@lanzarini.it