



**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](http://www.lanzarini.it) - Partita IVA 01779020245 – Codice  
CEE IT01779020245 Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto  
U.L.S.S. n. 7



SAL018 REVV 10 del 07/03/2022

## Scheda tecnica

# SALAME TIPO UNGHERESE DI PURO SUINO

## Specifiche tecniche generali

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, destrosio, aromi, aromi di affumicatura, spezie, fibra vegetale. Antiossidante: Acido ascorbico. Conservante: Nitrato di potassio, nitrato di sodio - **SENZA GLUTINE** - Budello non edibile

**Pezzature** 2,5 kg intero

**Shelf life:** 120 gg

## Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	Value min	Value max	unit
E. coli	100	1000	UFC/g
Staphylococcus aureus	10	10 <sup>2</sup>	UFC/g
Anaerobi solfito riduttori	10	10	UFC/g
Coliformi totali	10	10	UFC/g
Salmonella spp.	assente		In 25 g
Listeria Monocytogenes	assente		In 25 g

## 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 i 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.

## Informazioni aggiuntive

**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.

**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](http://www.lanzarini.it) - Partita IVA 01779020245 – Codice  
 CEE IT01779020245 Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto  
 U.L.S.S. n. 7

**ALLERGENI (rif. Dir. 2003/89(CE e normative collegate):**

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

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 <sub>2</sub> .	NO	NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi;	NO	NO	NO	
lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	
<b>MISURE DI PREVENZIONE DEL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION CON GLI ALLERGENI MENZIONATI</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linea di produzione dedicata per la produzione di prodotti contenenti allergeni (identificata con cartello giallo);</li> <li>• Stoccaggio dedicato per ingredienti con allergeni;</li> <li>• Programmazione della produzione (Prodotti contenenti allergeni in produzione a fine giornata o fine settimana);</li> <li>• Prove tampone allergeni con frequenza annuale;</li> <li>• Attrezzature in sala concia differenziate (mediante cartellino giallo) per la manipolazione di ingredienti contenenti allergeni;</li> <li>• Pulizia linea al termine di ogni produzione;</li> <li>• Formazione specifica del personale;</li> </ul>				

**OGM:** (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate)

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

**Rintracciabilità:** (Rif. Reg. CE 178/2002 e normative collegate)

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	Europa
Sale	Italia, Germania
Destrosio	Italia, Francia, Spagna
Aromi naturali e spezie	Italia, Olanda, Spagna, Sri Lanka, Indonesia, Vietnam, Francia, India, Svizzera, Cina, Polonia, Germania, Russia, Bulgaria, Brasile, Siria
Conservante E 250, E252	Italia, Polonia
Antiossidante E 301	Cina

**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](http://www.lanzarini.it) - Partita IVA 01779020245 – Codice  
CEE IT01779020245 Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto  
U.L.S.S. n. 7

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:**

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE 40 g</b>	<b>% GDA *</b>
<b>Energia</b>	1603 Kj 386 Kcal	614 Kj 148 Kcal	7%
<b>Grassi</b>	31 g	12 g	17%
<b>Di cui Saturi</b>	13g	5,2 g	26%
<b>Carboidrati</b>	0,8 g	0 g	0%
<b>Di cui zuccheri</b>	0,6 g	0 g	
<b>Proteine</b>	26 g	10 g	20
<b>Sale</b>	4,6 g	1,8 g	30%

\* 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, provenienze ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto o contattare il controllo qualità all'indirizzo: [qualita@lanzarini.it](mailto:qualita@lanzarini.it)