

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. DATA		01/02 14/08/2020	
DENOMINAZIONE PRODOTTO				CODICE EAN		222022			
PROSCIUTTO DI CERVO SENZA OSSO				FOTO PRODOTTO					
CODICE ARTICOLO		P22							
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salume intero crudo stagionato							
INGREDIENTE PRIMARIO		Carne di Cervo taglio coscia							
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO		UE							
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI					
Energia	kJ	626		Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 100			
Energia:	kcal	148		Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100			
Grassi:	g	1,3		Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10			
Di cui saturi:	g	0,3		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	34		pH	unità di pH	< 7			
Sale:	g	2,2							
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO		INSACCATO CON FIBRA NATURALE		DIMENSIONI PRODOTTO		$\varnothing \cong$		13CM X 30CM	
CONFEZIONE				IMBALLAGGIO					
Tipologia:		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		Imballaggio Primario					
Peso per pezzo		\cong Kg 0,600-2,000		Imballaggio Secondario		CARTONE 1		39 x 29 x 11	
Peso medio netto:		\cong Kg 1,200		Confezioni per imballo:					
Tara		\cong Kg 0,100		Contenuto medio netto:		\cong Kg 3,600		3	
				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	343		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 cervo, sale, spezie, aromi. 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:		PROSCIUTTO DI CERVO SENZA OSSO
Codice:		P22

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 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:	P22
Codice:	Salume intero crudo stagionato
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 14/08/2020</p>	