



Denominazione articolo

SALAME VENTRICINA KG 4.0 INTERO SV COATI

Codice articolo

AZSAL602

Denominazione merceologica

SALAME VENTRICINA

Caratteristiche prodotto

Senza glutine, senza derivati del Latte

Descrizione

Peso Medio (kg)

4

Dimensioni LxHxP mm

Origine della materia prima

Carne di suino di origine UE

Ingredienti

carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali.
Antiossidanti: E301; Conservanti: E250, E252.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2913497

Codice GTIN (EAN) imballo

98032909841694

Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005	Valori di riferimento			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		
	Salmonella spp.	Assente in 25g		
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)	Energia	1264 kJ/301 kcal		
	Grassi totali	22 g		
	Di cui Ac. Grassi Saturi	8,8 g		
	Carboidrati	< 0,5 g		
	Di cui Zuccheri	< 0,5 g		
	Proteine	25 g		
	Sale	4,0 g		
	Caratteristiche chimico-fisiche	pH	5,10 - 5,50	
Attività dell'acqua		<0,92		
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life	TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
	Shelf-life (gg)	120 giorni		
	Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C		
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)	Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	☐	☒	☐
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	☐	☒	☐
	Uova e prodotti a base di uova.	☐	☒	☐
	Pesce e prodotti a base di pesce.	☐	☒	☐
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☒	☐
	Soia e prodotti a base di soia.	☐	☒	☐
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	☐	☒	☐
	Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	☐	☒	☐
	Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☒	☐
	Senape e prodotti a base di senape.	☐	☒	☐
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	☐	☒	☐
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	☐	☒	☐
	Lupini e prodotti a base di lupini.	☐	☒	☐
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	☒	☐
Prodotto confezionato	Tipo di imballo	FILM ALIMENTARE		
	Peso imballo	0,02 Kg		
	Peso medio del prodotto	4,02 Kg ±0,5		
Imballo secondario	Tipo di imballo	Cartone		
	Pezzi per cartone	n° 2 pezzi		
	Peso cartone	8,37 Kg ±10%		
	Dimensione LxHxP mm	240 x 150 x 560		
Imballo terziario	Tipo	EPAL		
	N° strati	8		
	Cartoni per strato	7		
	Cartoni totali	56		

DICHIARAZIONI

H.A.C.C.P.	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
OGM	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
Idoneità imballo	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Pesticidi	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
Contaminanti	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento UE 2023/915 e s.m.).
Informazioni aggiuntive	da definire

Prodotto da **Salumificio F.lli Coati SpA**,
Via Monti Lessini, 36 Marano V.lla (VR) - Italia

IT
366 L
CE

CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety BRC site code N° 10009186



International Food Standard COID 85829

