

		<b>SCHEDA TECNICA</b>		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIA - LORENZANA (PI) ITALIA		<b>ED.REV.</b> 01/03	
						<b>DATA</b> 13/02/2023	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>  <b>SALAME DI BLACK ANGUS</b>				<b>CODICE EAN</b> 2820620		<b>FOTO PRODOTTO</b> 	
<b>CODICE ARTICOLO</b> S812		<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b> Insaccato crudo stagionato		<b>INGREDIENTE PRIMARIO</b> Carne di bovino		<b>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO</b> UE	
<b>VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO</b>				<b>CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI</b>			
Energia	kJ	1061	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 50		
Energia:	kcal	254	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 50		
Grassi:	g	15	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10		
Di cui saturi:	g	4,8	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 <sub>w</sub> )	-	< 0,90		
Proteine :	g	29	pH	unità di pH	< 7		
<b>TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO</b> INSACCATO IN FIBRA NATURALE		<b>CONFEZIONE</b> Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b> ∅ ≅ 6cm x 25cm		<b>IMBALLAGGIO</b>	
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>  ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA  INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA		<b>Peso per pezzo</b> ≅ Kg 0,500 <b>Peso medio netto:</b> ≅ Kg 0,500		<b>Imballaggio Secondario</b> CARTONE 1 39 x 29 x 11 <b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>  RACCOLTA CARTA <b>Confezioni per imballo:</b> 10 <b>Contenuto medio netto:</b> ≅ Kg 5,400		<b>Composizione pallet (H.140 – 80X120):</b>	
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	432	n° Strati x pallet	10	Totale n° Cartoni x Pallet		80	
<b>ETICHETTATURA</b>							
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:				Carne di bovino (razza Black Angus), sale, zuccheri (destrosio, saccarosio),peperoncino, aglio, aromi. Antiossidanti: E301,Conservanti: 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			
<b>CONSERVAZIONE</b>							
Trasporto:		Con mezzo isotermico 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					

## SCHEMA ALLERGENI

Prodotto fornito:		<b>SALAME DI BLACK ANGUS</b>
Codice:		<b>S812</b>

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto sì/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione sì / no (2)	Involontaria nel prodotto sì/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 <sub>2</sub>	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:**

<b>X</b>	<b>Non sono presenti sostanze allergeniche</b>
	<b>Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:</b>
	<b>Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di ....."</b>
<b>X</b>	<b>Il prodotto è destinato a tutti i consumatori</b>
	<b>Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a:</b>

<b>Prodotto fornito:</b>	<b>SALAME DI BLACK ANGUS</b>
<b>Codice:</b>	<b>S812</b>
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE</b>	<b>MARRONE ROSSASTRO</b>
<b>SAPORE</b>	<b>TIPICO DEL PRODOTTO</b>
<b>ODORE</b>	<b>TIPICO DEL PRODOTTO</b>
<b>FORMA</b>	<b>CILINDRICO IRREGOLARE</b>
<b>DICHIARAZIONI</b>	
<b><u>ALLERGENI :</u></b>	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011.
<b><u>OGM:</u></b>	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
<b><u>IRRADIAZIONI IONIZZANTI</u></b>	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.
<b><u>IDONEITA' IMBALLI:</u></b>	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.
<b><u>SISTEMA AZIENDALE:</u></b>	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  13/02/2023</p>	