

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. DATA		01/05 13/02/2023	
DENOMINAZIONE PRODOTTO SALAME DI CERVO SV				CODICE EAN 221221		FOTO PRODOTTO 			
CODICE ARTICOLO S212									
TIPOLOGIA DI PRODOTTO Insaccato crudo stagionato									
INGREDIENTE PRIMARIO Carne di Cervo									
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO UE									
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO									
Energia	kJ	1335	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI						
Energia:	kcal	320	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 100				
Grassi:	g	20	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100				
Di cui saturi:	g	9,0	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10				
Carboidrati:	g	1,0	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato				
Di cui zuccheri:	g	1,0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato				
Proteine :	g	34	Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,92				
Sale:	g	2,5	pH	unità di pH	< 7				
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO INSACCATO IN BUDELLO NATURALE		DIMENSIONI PRODOTTO Ø ≅ 6cm x 15cm							
CONFEZIONE Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		IMBALLAGGIO							
ETICHETTATURA AMBIENTALE  ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA  INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA		Imballaggio Secondario CARTONE 1		39 x 29 x 11					
Peso per pezzo ≅ Kg 0,500		Confezioni per imballo:		10					
Peso medio netto: ≅ Kg 0,500		Contenuto medio netto:		≅ Kg 5,400					
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	432	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 60%, carne di suino (ORIGINE:ITALIA) 36%, sale, aromi, zuccheri (destrosio, saccarosio),spezie. Antiossidante: E301; Conservanti: E250. BUDELLO NON EDIBILE						
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			ORIGINE DEI SUINI:ITALIA						
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						
CONSERVAZIONE									
Trasporto:		Con mezzo isotermico conservare da +2 e +10°C							
Stoccaggio:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare da +2 e +10°C							
Esposizione:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare da +2 e +10°C							

SCHEDA ALLERGENI		
Prodotto fornito:		SALAME DI CERVO SV
Codice:		S212

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:	SALAME DI CERVO SV		
Codice:	S212		
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.		
COMPILATORE MAURO BERNARDINI 13/02/2023			