



## SCHEDA TECNICA

BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA

CODICE EAN

ED.REV.

215843

01/02

DATA

13/08/2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO		
CAPOCOLLO STAGIONATO		
CODICE ARTICOLO	A022	
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salume stagionato
INGREDIENTE PRIMARIO	carne di Suino	
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO ITALIA		



<u>VALORI NUT</u>	<u>RITIVI MEDI PER</u>	100G DI PRODOTTO			
Energia	kJ	696	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI		HIMICO-FISICI
Energia:	kcal	166	Escherichia coli beta-glucoronidasi positivo	ufc/g	< 100
Grassi:	gg.	8,0	Staphilococco coagulasi positivo (Staphyloccus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100
Di cui saturi:	g	2,0	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10
Carboidrati:	g	0	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Di cui zuccheri:	g	0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Proteine :	g	21	Attività dell'acqua (A <sub>w)</sub>	-	< 0,92
Sale:	g	2,1	рН	unità di pH	< 6,8

INVOLUCRO	INSA	INSACCATO IN FIBRA NATURALE		
	<u>CONFEZ</u>	<u>ZIONE</u>		
TPI11	Fi	Film Plastico impermeabile		
Tipologia:	termoretraibile, applicato sottovuoto			
Peso per pezzo	≅ Kg	1,400		
Peso medio netto:	≅ Kg 1,400			
Tara	≅ Kg			

Esposizione:

INSACCATO IN FIBRA NATURALE

TIPOLOGIA PRIMO

	DIMENSIONI PRODOTTO	Ø≅	ND
	<u>II</u>	MBALLAGGIO	
	Imballaggio Primario		
	Imballaggio Secondario	CARTONE 1	39 x 29 x 11
	Confezioni per in	ıballo:	2
	Contenuto medio netto:	≅ Kg	3,000
	Tara	≅ Kg	0,390
•	(TT 1.10 00TT1.00)		

In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C

 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
 271
 n° Strati x pallet
 10
 Totale n° Cartoni x Pallet
 80

Totale Peso Medio Pallet Kg	271	n° Strati x pallet	10	Totale n° Cartoni x Pallet	80
			ETICHI	ETTATURA	
Numero di riconoscimen	nto CE dell	o stabilimento di produzione	:	IT 1292/L CE	
Eler	nco degli ir	gredienti:	Carne	di Suino, sale, semi di finocchio, spezie, aromi natu Conservanti: E250. BUDELLO NON ED	
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		
			CONSE	RVAZIONE	
	Trasporto	):		Con mezzo isotermico conservare tra +2°0	C e +10°C
	Stoccaggio: In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C			C e +10°C	

SCHEDA ALLERGENI		
Prodotto fornito:		CAPOCOLLO STAGIONATO
Codice:		A022

	PRESENZA DELL'ALLERGENE					
SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	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 pecam [Carya illinoiesis (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 $$\rm SO_2$$	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:	CAPOCOLLO STAGIONATO		
Codice:	A022		
	PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
	RUNO ROSSASTRO		
	PICO DEL PRODOTTO		
	PICO DEL PRODOTTO		
FORMA CI	ILINDRICO IRREGOLARE		
	DICHIARAZIONI		
ALLERGENI :	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		
IRRADIAZIONI IONIZZ.	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.		
IDONEITA' IMBALLI	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.		
SISTEMA AZIENDALE:	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 13/08/2020			