



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bolle: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev. 08
23/05/2018



CODICI E NOMI COMMERCIALI

□ **15650 SALAME MILANO DUE ½ SV**

GENERALE

Categoria di Appartenenza	<i>Salame Linea Classica</i>
Descrizione	Salame a lunga stagionatura, costituito da carne suina aromatizzata, con impasto tendenzialmente magro.

INDICAZIONI

Denominazione di vendita	Vedi Nomi Commerciali
Ingredienti	Carne di suino, sale, zucchero: destrosio, aromi naturali, spezie, conservanti: E252 - E250, antiossidante: E301, aglio.
Allergeni	ASSENZA DI ALLERGENI
Shelf - Life	Prodotto Confezionato: 90 giorni.
Lotto di Produzione	Data di insacco
Modalità di Conservazione e Trasporto	Prodotto sfuso: massimo + 14°C Prodotto in Sottovuoto: tra 0 e + 4°C
Budello	Non Edibile

QUALITA' SENSORIALI

Colore Esterno	Grigio cenere
Colore della Fetta	Parte magra rosso granata, parte grassa bianco perlaceo
Odore	Profumo tipico
Sapore	Caratteristico, gustoso



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bolli: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev. 08
23/05/2018

UTILIZZO E DESTINATARI PREVISTI

Modalità d'uso	Prodotto pronto al consumo, previa asportazione del budello
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr - MILANO BLU e MILANO UNO 5 KG

Energia	1355 KJ 323,64 Kcal
Grassi	23,92 g
- di cui saturi	7,85 g
Carboidrati	< 0,02 g
- di cui zuccheri	< 0,02 g
Proteine	27,62 g
Sale	3,89 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr - ALTRI MILANO

Energia	1595 KJ - 384 Kcal
Grassi	30,9 g
- di cui saturi	11 g
Carboidrati	0,3 g
- di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	26,22 g
Sale	4,13 g

CONFEZIONAMENTO

N. pezzi per cartone	4
----------------------	---

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Escherichia coli</i>	≤ 30 u.f.c. / g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	≤ 30 u.f.c. / g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche.

GARANZIE FORNITE

Conformità alle norme comunitarie vigenti (Regolamenti UE: 852 - 853 / 2004; 178 / 2002; 2073/2005 e loro modifiche.
Controllo delle temperature (dalla materia prima al prodotto finito, alla consegna)
Idoneità alimentare degli imballaggi (Reg UE 10/2011 e sue modifiche)
Controlli metrologici
Prodotto non GM e non contenente OGM (Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003)
Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati (Direttive 99/2/CE e 93/3/CE)
Etichettatura: conformità al Reg. UE 1169/2011, Reg. delegato UE 1155/2013 (glutine)
Stabilimento di Borgo Tossignano Certificato BRC - IFS