



SCHEDA 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. 04
15/05/2018

CODICI E NOMI COMMERCIALI



□ **15742 SALAME NOSTRANO 2 KG
TAGLIATO A META' IN S.V.**

GENERALE

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

INDICAZIONI

Denominazione di vendita	Vedi Nomi Commerciali
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E300, E 301, conservanti: E 250 - E 252.
Allergeni	ASSENZA DI ALLERGENI
Shelf - Life	□ Prodotto sfuso: non attribuita □ Prodotto Confezionato: 90 giorni.
Lotto di Produzione	Data di insacco
Modalità di Conservazione	Prodotto sfuso: In luogo fresco e asciutto
Modalità di Trasporto	Prodotto SV e in ATM: tra 0°C e + 4°C
Pezatura Standard	Vedi denominazione prodotto
Stabilimento di Produzione	Prodotto nello stabilimento di: Carni Gest S.r.l., via Poggio, 17/A-B-C, Castel Guelfo (Bologna), Tel.0542.67.67.11 - Fax. 0542.67.00.82 IT 1232/L CE
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

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.

	SCHEDA 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. 04 15/05/2018
---	--	-----------------------

Cartonaggio

Pezzi per Cartone	4
-------------------	---

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Energia	kJ 1300 / kcal 311
Grassi	g 23
- di cui saturi	g 6,98
Carboidrati	g 0
- di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 26,37
Sale	g 3,35

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