



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. 04
25/01/2018

□ 15965 SALAME NAPOLI PICCANTE IN ATM



GENERALE

Categoria di Appartenenza	<i>Salame Linea Classica</i>
Descrizione	Salume a media stagionatura, costituito da carne suina aromatizzata, con distribuzione uniforme delle parti grasse e magre.

INDICAZIONI

Denominazione di vendita	Vedi Nomi Commerciali
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie, aromatizzante di affumicatura, antiossidante: E300, conservante: E250 - E252.
Allergeni	ASSENZA DI ALLERGENI
Shelf - Life	90
Modalità di Conservazione	Tra 0 e + 4°C
Modalità di Trasporto	
Pezzatura Standard	Circa 1,2 Kg
Stabilimento di Produzione	Prodotto da Carni Gest s.r.l. -IT 1096 L CE.
Budello	Non Edibile

QUALITA' SENSORIALI

Colore Esterno	Rosso granata
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. 04
25/01/2018

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.

CONFEZIONAMENTO

N. pezzi per cartone	6
----------------------	---

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Energia	1867 kJ / 446 kcal
Grassi	38,66 g
- di cui saturi	11,99 g
Carboidrati	0,05 g
- di cui zuccheri	< 0,02 g
Proteine	25,09 g
Sale	5,04 g

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