

SCHEDA PRODOTTO



COD. ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE EAN	CODICE ITF
039061	Salumi e formaggi Misto Cubetti 2.5 kg	2289841	98033493850017

I salumi provengono da materie prime idonee al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti in numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

I salami sono sottoposti, oltre alle verifiche previste dal piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema di qualità aziendale.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO		
Stabilimento Produzione e Marchio identificazione	GOLOSITA' SANNITE SRL , Contrada Cese Nove Z.I., San Salvatore Telesino, 82030 BN	
Denominazione di Vendita (etichetta)	SALUMI FORMAGGI MISTO CUBETTI	
Processo di trasformazione / Trattamento	Salagione, Insacco, Stagionatura, Porzionatura, Confezionamento.	
Stato Fisico Temperatura conservazione prodotto	Refrigerato +2°C/ +4°C	
Scadenza / TMC	90 Giorni	
Uso	Da consumarsi previa cottura	
Ingredienti	<p><i>Ingredienti (in quantità variabili): Salumi Stagionati di Suino (Carne di suino (Origine: UE), Sale, Spezie, Destrosio, Aroma naturale, Aromi, Aromatizzante di affumicatura; Antiossidante: E301; Regolatore di acidità: E508, Conservanti: E250, E252, E251), Bresaola (Carne di bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali, Conservanti: E250, E251), Salumi cotti (Coscia di suino (Origine: UE), Carne di suino, Trippino di suino, Sale, Destrosio, Aromi, Aromi naturali, Zucchero Pistacchi (0.8%), Pepe, Spezie, Correttore di acidità: E262; Antiossidante E301; Conservante: E250) Arrosto di tacchino (Petto di tacchino (71%), Acqua, Amido di patata, Sale, Destrosio, Aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservante: E250.) Formaggi (Latte vaccino (Origine: UE), sale, fermenti lattici, caglio. Colorante: E160 A, aromatizzante di affumicatura</i></p>	
Allergeni* (reg. CE 1169/2011 – allegato II)	Frutta secca a guscio (Pistacchio), Lattosio.	
OGM** (Reg. CE 1829 e 1830/2003)	Assenti	
CONFEZIONAMENTO	Preconfezionato in sottovuoto	

ETICHETTATURA – TRACCIABILITA'	
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA'	<i>Etichettatura in conformità al reg. ce 1169/2011 e D. Lgs. N. 109 del 27/01/92 e successive modifiche</i>
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA'	<i>Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre per l'identificazione univoca dell'unità logistica</i>
ETICHETTA CONFEZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Marchio di identificazione</i> - <i>Descrizione articolo</i> - <i>Temperatura conservazione</i> - <i>Peso netto</i> - <i>Data di scadenza</i> - <i>Numero di lotto</i> - <i>Bar code</i>
ETICHETTA IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Descrizione articolo</i> - <i>Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo)</i> - <i>Data di scadenza</i> - <i>Bar code</i>
ETICHETTA LOGISTICA PICKING	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cliente di destinazione</i> - <i>Numero d'ordine</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
PARAMETRO	U. M.	VALORE MEDIO	TOLLERANZA
Valore energetico	kcal	298,00	//
	kJoule	1242,00	//
Grassi	g/100g	20,3	//
di cui acidi grassi saturi	g/100g	7,1	//
Carboidrati	g/100g	0,4	//
di cui zuccheri	g/100g	0,1	//
Proteine	g/100g	28,50	//
Sale	g/100g	4,60	//
TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI , ISTITUTO DELLA NUTRIZIONE ed. 1997			

ORGANOLETTICHE	
ASPETTO ESTERNO	<i>Cubetti con colore tipico del salume stagionato, rosa intenso, e cubetti bianco avorio tipico del formaggio</i>
ASPETTO INTERNO	<i>Sodo, elastico</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO	<i>Prodotto cubettato</i>
ODORE / SAPORE	<i>Tipico dei salumi stagionati e dei formaggi</i>

MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	U.M.	Standard	Criteri Accettabilità - Note	Riferimento
<i>Salmonella spp</i>	<i>ufc/25g</i>		<i>Assente in 25 g</i>	<i>Reg 2073/2004</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ufc/25g</i>		<i>Assente in 25 g</i>	<i>Autocontrollo aziendale</i>

CONFEZIONAMENTO	
CONFEZIONE	- <i>Peso netto medio Kg : 2.5</i>
IMBALLO	- <i>Tipologia imballo : Cartone</i> - <i>Dimensioni (L x l x h):585 x 385 x 154</i> - <i>Numero pezzi per collo: 8</i> - <i>Peso netto collo Kg : 20.000</i>
PALLET	- <i>Tipo pallet: Plastica – Legno, A perdere- A rendere, Tara: 3-25 Kg</i> - <i>Numero imballi per pallet: 24</i> - <i>Numero colli per strato pallet: 4</i>

Tab. 2 - Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)	Presente nel Prodotto				Presente nel sito Produttivo	
	Ingrediente, add., coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	X			X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acajiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	X			X		X
Sedano e prodotti derivati		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2		X		X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X