



NOME PRODOTTO: Il salamino p.s.

DENOMINAZIONE DI VENDITA DELL'ALIMENTO: prodotto a base di carne

CODICE PRODOTTO: 259

SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE E BOLLO CEE: Strada Francesca Est, 46040 Rodigo (MN), bollo CEE n° IT 939 L CE.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Salume stagionato tipo "Cacciatore" di forma cilindrica, ottenuto da carni magre derivanti dalla muscolatura striata del suino e pancettoni. Legato in filze da 5 pezzi del peso di 150/200 gr. cad. Stagionatura 12 gg circa.

ELENCO INGREDIENTI: Carne di suino (origine: Italia), sale, aromi naturali, destrosio, conservante: E 250.

MODALITA' DI INDICAZIONE DEL LOTTO DI PRODUZIONE: Lotto uguale a data di produzione (indicata con giorno, mese, anno).

TIPOLOGIA DI CONSUMATORE: prodotto destinato a qualsiasi categoria di persona, non eccedere nel consumo; non compreso nelle categorie di alimenti per lattanti o di alimenti dietetici per fini medici speciali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE SENSORIALI: Gusto dolce e gradevole. Senz'aglio

CARATTERISTICHE PARTICOLARI: Insaccato in budello naturale e legato a mano. Budello non edibile.

ALTRE CARATTERISTICHE: Non contiene glutine e lattosio. Prodotto ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti modificati geneticamente.

DATA	REVISIONE	NATURA DELLA MODIFICA
Marzo 2023	03	Inserimento bollo CE
Approva RQ		<i>Storti Giovanni</i>

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Cartone.

ETICHETTATURA: secondo Normativa Vigente – Reg. (CE) 1169/2011

Altre informazioni logistiche sull'imballaggio/confezionamento/codice a barre saranno contrattualmente definite con il cliente.

CONSERVABILITÀ E SHELF LIFE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto

DURABILITA': Da consumare preferibilmente entro 90 gg. dalla data di produzione.

DATA DI SCADENZA:

INDICAZIONI NUTRIZIONALI – VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO: 352 Kcal – 1.459 KJ

GRASSI: 28,30 g
Di cui SATURI: 9,21 g

CARBOIDRATI: < 0,10 g
Di cui ZUCCHERI: < 0,10 g

PROTEINE: 24,20 g

SALE: 3.23 g

I suddetti valori sono da intendersi come valori medi non vincolanti, rilevati in base ad analisi effettuate sull'alimento.

PROFILO MICROBIOLOGICO

MICRORGANISMI MESOFILI AEROBI: < 100.000 UFC/g

ESCHERICHIA COLI: < 500 UFC/g

STAFILOCOCCI COAG. POSITIVI: < 100 UFC/g

MUFFE/LIEVITI: < 1.000 UFC/g

SALMONELLA SPP: assente in 25 gr.

LISTERIA MONOCYTOGENES: assente in 25 gr.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLERGENI	SI/NO ¹	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA ²	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) ³	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ⁴
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	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 a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	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 sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO

- La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni? Tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti es. cioccolato utilizzato come ingrediente e contenente lecitina di soia e latte in polvere, aromi contenenti maltodestrine di frumento. Compilare obbligatoriamente ciascun caso con un **SI** o **NO**.
- Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto es. maltodestrine di frumento come supporto degli aromi, proteine del latte come ingrediente, lecitina di soia come additivo
- Compilare obbligatoriamente la casella con **SI** se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con **NO** se non esiste rischio di contaminazione crociata.
- Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con **SI** la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con **NO** l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.

La produzione di questo prodotto viene effettuata rispettando quanto disciplinato dal Reg. (CE) 852/2004 e le disposizioni del Reg. (CE) 178/2002 sulla rintracciabilità.