



NOME PRODOTTO: Salame valle del mincio da taglio.

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

CODICE PRODOTTO: 262

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 di forma cilindrica ottenuto da carni magre derivanti dalla muscolatura striata del suino e pancettoni. Stagionatura 30 gg minimo. Pezzatura kg 2,5 circa.

ELENCO INGREDIENTI: Carne di suino "origine: Italia", sale, destrosio, aromi naturali, aglio, conservanti: E 250, E 252.

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. Note di aglio.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI: Insaccato in budello naturale (collato) 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 120 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: < 0,1 g
Di cui ZUCCHERI: < 0,1 g

PROTEINE: 24,20 g

SALE: 3,24 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

1. 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**.
2. 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
3. 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.
4. 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.