



CE IT 1623 L

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71  
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289  
E- MAIL: [INFO@GELLISALUMI.COM](mailto:INFO@GELLISALUMI.COM) [WWW.GELLISALUMI.COM](http://WWW.GELLISALUMI.COM)

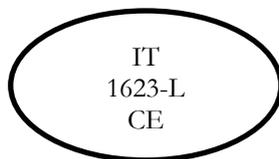
MOD. 92  
REV. 1  
29 gennaio 2016  
SCHEDE TECNICHE

## ARISTA ARROSTO

CODICE PRODOTTO 0190 intera / 0191 a metà / 0192 a tranci

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lombata disossata, preparata, aromatizzata e cotta arrosto.
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, paprika. Stabilizzante: E 407. Antiossidante: E301 ; Conservante: E250 SENZA GLUTINE (rif.Reg.CE 41/2009)
<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	90 gg. dalla data di confezionamento
<b>Temperatura Conservazione</b>	Da 0 °C+ a +4 °C
<b>Valori nutrizionali ( valore medi su 100 g di prodotto) Reg. 1169/2011 e sm</b>  Reg.CE 1129/2011	Valore energetico kJ 713 g kcal 170 g Grassi 8,7 g di cui acidi grassi saturi 3,3 g Carboidrati 0,0 g di cui zuccheri 0,0 g Proteine 23 g Sale 2,7 g NO <sub>2</sub> ≤100 mg/Kg
<b>Parametri Microbiologici(valori medi interni)</b>  Reg. CE 2073/05 e s.m.	<u>Stafilococco aureus</u> : ≤100 UFC/g, <u>Escherichia Coli</u> : ≤50 UFC/g <u>Clostridi s.r.</u> ≤100 UFC/g <u>Salmonella spp</u> : assente in 25g, <u>Listeria monocytogenes</u> : assente in 25 g
<b>Destinazione e modalità d'uso</b>	I prodotti sono destinati ad un pubblico generale, senza restrizioni ad eccezione delle categorie di consumatori allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta. Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni).
<b>Modalità di confezionamento</b>	Prodotto intero, a metà o a tranci sottovuoto
<b>Quantità nominale</b>	kg 5 ca. / kg 2,5 ca. / g 500 ca.
<b>Peso cartone</b>	Max kg 30
<b>Lotto</b>	In etichetta indicato con gg/mm/aa
<b>Idoneità alimentare degli imballaggi</b>	Gli imballi utilizzati per il confezionamento, primario e secondario, sono conformi al D.M. 21 /3/ 1973 e s.m., al Reg. CE 1935/04 e al Reg. CE 10/2011

La nostra azienda applica il Piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità dei Regolamenti CE N. 852/853 E 854 del 2004



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

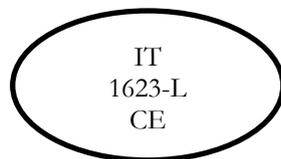
GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71  
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289  
E- MAIL: [INFO@GELLISALUMI.COM](mailto:INFO@GELLISALUMI.COM) [WWW.GELLISALUMI.COM](http://WWW.GELLISALUMI.COM)

## MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Rif. Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011

### ARISTA ARROSTO

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE	Presenza nel prodotto			Possibile cross-contamination	
	Si	Origine	No	Si	No
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.			X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X		X
Uova e prodotti a base di uova			X		X
Pesce e prodotti a base di pesce			X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X		X
Soia e prodotti a base di soia			X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X		X
Frutta a guscio vale a dire mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <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 macadamia del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.			X		X
Sedano e prodotti a base di sedano			X		X
Senape e prodotti a base di senape			X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.			X		X
Lupini e prodotti a base di lupini			X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X		X



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71  
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289  
E- MAIL: [INFO@GELLISALUMI.COM](mailto:INFO@GELLISALUMI.COM) [WWW.GELLISALUMI.COM](http://WWW.GELLISALUMI.COM)

Inoltre si dichiara che nel prodotto di cui sopra non sono presenti organismi geneticamente modificati o ingredienti che ne contengono. NOTA: le indicazioni sono riferite esclusivamente alla formulazione del prodotto Inoltre si dichiara l'assenza di OGM da tutti i ns. prodotti.