



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

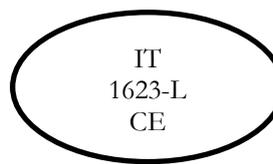
GELLI SALUMI SPA- VIA SCIANO,71
CERTALDO (FI)-- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289
E- MAIL: INFO@GELLISALUMI.COM WWW.GELLISALUMI.COM

IT
1623 L
CE

MOD. 92 REV. 1 29 Gennaio 2016 SCHEDA TECNICA	BRICIOLONA Codice articolo 0080 da 3 kg- 0075 da 500g
--	---

Caratteristiche fisiche	Insaccato fatto con carne di maiale magra e grassa macinata a grana media aromatizzato con semi di finocchio. Colore roseo variegato di bianco, forma tipica del salame. Insaccato in budello collato.
Ingredienti	Carne suina italiana, sale, semi di finocchio 0,64%, destrosio, pepe, aglio, spezie . Antiossidanti: E 301-E300 Conservanti: E 250-E252 Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
Stagionatura	30-40 gg. ca.
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) Reg. 1169/2001 e sm	Valore energetico kJ 1542/ kcal 371 Grassi 29 g di cui saturi 11 g Carboidrati 0,6 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 27 g Sale 3,7 g Ph: ≥ 4,9 Aw: ≤0,92 NO ₃ ≤150mg/Kg NO ₂ ≤150 mg/Kg
Decreto 21/9/2005/ Reg. 2073/2005 e sm Reg. 1333/2008	
Termine Minimo di Conservazione	180 gg. dalla data di confezionamento
Temperatura Conservazione e trasporto	Da 0 a +18 °C e da 0°C a +12°C se sottovuoto
Destinazione e modalità d'uso	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). Consumare tal quale previa rimozione del budello.
Parametri Microbiologici (valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	<u>CMT</u> > UFC (prev.latt/cocc) □ 1X10 ⁷ <u>Stafilococco aureo</u> :≤100 UFC/g, <u>Escherichia coli</u> : ≤50 UFC/g <u>Clostridi s.r.</u> ≤100 <u>Salmonella spp</u> assente in 25g, <u>Listeria monocyt.</u> assente in 25/g
Modalità di confezionamento	Prodotto sfuso o sottovuoto
Quantità nominale	Da 0,500g a 3 kg
Peso cartone	Max kg 20
Lotto	In etichetta indicato con gg/mm/aa
Idoneità alimentare degli imballaggi	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 -854 /04.



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 WWW.GELLISALUMI.COM

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE

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

BRICCIOLONA

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 ₂ 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

Inoltre si dichiara che nel prodotto di cui sopra non sono presenti OGM o ingredienti che ne contengono ai sensi dei Reg. UE n.1829/2003 e n.1830/2003.