



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

CE IT 1623

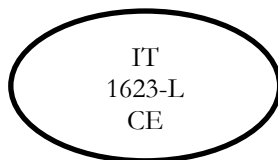
MOD. 92
REV. 1
29 gennaio 2016
SCHEMA TECNICA

CAPOCOLLO STAGIONATO senza finocchio

CODICI PRODOTTO 0005 intero sfuso , 0007 intero sottovuoto, 0006 a metà sottovuoto.

Caratteristiche fisiche	Salume che si prepara con la porzione superiore del collo e parte della spalla del maiale e che viene insaporito con aglio, pepe, sale .
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aglio, aromi. Antiossidante: E300, E301 Conservanti: E 250, E 252 Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
Stagionatura	120 gg. ca.
Termine Minimo di conservazione	180 gg. dal confezionamento
Temperatura Conservazione e trasporto	Da 0 °C a +18 °C , se sottovuoto a metà conservare da 0 °C a +12 °C
Valori nutrizionale Rif. Reg. 1169/2011 e ss.mm Reg. 1129/2011	kJ 1105 kcal 265 Grassi 18 g di cui acidi grassi saturi 7,2 g Carboidrati 0,8 g di cui zuccheri 0.0 g Proteine 25 g Sale 4,5 g NO ₃ ≤150mg/Kg NO ₂ ≤150 mg/Kg
Parametri Microbiologici(valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	<u>Stafilococco aureo</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
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.
Modalità di confezionamento	Sfuso o sottovuoto. Può essere anche incartato nella carta paglia gialla e successivamente legato con spago.
Quantità nominale	kg 1,5 ca. intero, g 700/800 ca. a metà
Peso cartone	Max kg 30
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.

CAPOCOLLO STAGIONATO

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.