



CE IT 1623 L

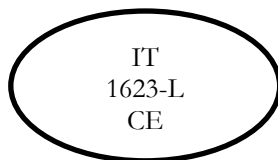
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

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)

<b>MOD. 92</b> <b>REV. 1</b> <b>29 gennaio 2016</b> <b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>COSCIA DI SUINO STAGIONATA con peperoncino</b> <b>CODICI PRODOTTO / 0039 intero/ 0054 a tranci</b>
--	--

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Coscia del suino, stagionata alla maniera toscana, origine carne da stabilimenti CE. Copertura con peperoncino a scaglie.
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale, destrosio, peperoncino , aglio. Antiossidante: E 301 Conservanti: E250, E252 Senza glutine ( rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
<b>Stagionatura</b>	6 mesi ca.
<b>Termine Minimo di conservazione</b>	180 gg dal confezionamento
<b>Temperatura Conservazione e trasporto</b>	Da 0 a +18 °C intero; da 0 °C a +12 °C a tranci
<b>Valori nutrizionali ( valori medi su 100 g di prodotto) Reg. 1169/2011 e sm</b>	Energia: kJ 1045 kcal 250 Grassi 14 g di cui 5,4 g acidi grassi saturi Carboidrati 0.0 g di cui zuccheri 0.0 g Proteine 31 g Sale 7,3 g
<b>REG. CE 1129/2011</b>	NO <sub>3</sub> ≤ 150 mg/Kg NO <sub>2</sub> ≤ 150 mg/Kg
<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). Consumare tal quale .
<b>Parametri Microbiologici (valori medi interni)</b>	Stafilococco aureo: ≤ 100 UFC/g, <i>Escherichia Coli</i> : ≤ 50 UFC/g Clostridi s.r. ≤ 100 UFC/g <i>Salmonella spp</i> : assente in 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g
<b>Reg. CE 2073/05 e s.m.</b>	
<b>Modalità di confezionamento</b>	Prodotto sfuso , a metà , o a tranci sottovuoto
<b>Quantità nominale</b>	kg 6/7 ca. intero, kg 3/3,5 ca. a metà, kg 1 ca. a tranci
<b>Pezzi per cartone</b>	n.4 cartoni
<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 -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](mailto:INFO@GELLISALUMI.COM) [WWW.GELLISALUMI.COM](http://WWW.GELLISALUMI.COM)

## COSCIA DI SUINO STAGIONATA con peperoncino

### MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

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

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

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.

**La sugna utilizzata è prodotta a partire da farina di riso e quindi esente da glutine.**