



CE IT 1623 L

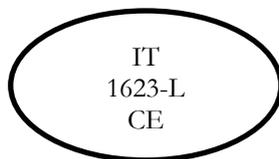
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI EN ISO 9001: 2008
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY
CERTIFICATO N. 7475

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

MOD. 92 REV. 1 29 gennaio 2016 SCHEDA TECNICA	FILONE DI CINGHIALE CODICE PRODOTTO 0211 a metà - 0212 a tranci
--	--

Caratteristiche fisiche	Si ricava dal lombo del cinghiale, il quale viene salato e successivamente stagionato. Ha un basso contenuto di grassi.
Ingredienti	Carne di cinghiale, sale, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E300-E301 Conservanti: E250- E252 Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
Stagionatura	30 -40 gg. ca.
Termine Minimo di conservazione	180 gg dal confezionamento
Temperatura Conservazione	Da 0 °C a +18 °C sfuso, se sottovuoto a tranci da 0 °C a +12 °C
Valori nutrizionali (valore medi su 100 g di prodotto) Reg. UE 1169/2011 e sm	Valore energetico kJ 801 g kcal 190 g Grassi 5,1 g di cui acidi grassi saturi 1,5 g Carboidrati 0,0 g di cui zuccheri 0,0 g Proteine 36 g Sale 6,4 g NO ₂ ≤150 mg/Kg NO ₃ ≤150mg/Kg
Reg.UE 1129/2011	
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).
Parametri Microbiologici(valori medi interni)	<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
Reg. CE 2073/05 e s.m.	
Modalità di confezionamento	Prodotto sottovuoto
Quantità nominale	kg 1,5/2 ca. a metà sottovuoto, g 300/500 a tranci
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 ALLERGENICHE

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

FILONE DI CINGHIALE

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

Allergeni alimentari	Presenza nel prodotto			Possibile cross-contamination	
	Si	Origine	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, 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 cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, 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/l espressi come SO ₂			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.