

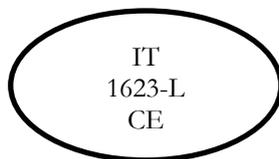
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

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>SALAME VENTRICINA</b> <b>CODICE PRODOTTO 0153 intera / 0154 a metà s/v</b>
--	--

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Prodotta con carni di suino macinate a grana medio - grossa, caratterizzata dall'aggiunta del peperoncino piccante e dei peperoni che conferiscono il caratteristico sapore.
<b>Ingredienti</b>	Carne suina italiana, sale, aromi ,destrosio, peperoncino, aromi naturali, saccarosio, pepe, spezie. Antiossidante: E 301 Conservanti: E 250 - E 252 Senza glutine ( rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
<b>Stagionatura</b>	30-40 gg.
<b>Termine Minimo di conservazione</b>	180 gg. dalla data di confezionamento
<b>Temperatura Conservazione e trasporto</b>	Da 0 a +18 °C, se a metà sottovuoto conservare da 0 °Ca +12 °C
<b>Dichiarazione nutrizionale</b> <b>Valori medi per 100g di prodotto</b>	Valore energetico: kJ 1866 kcal 451 Grassi 39 g di cui saturi 15 g Carboidrati 0.9 g di cui zuccheri 0.0 g Proteine 24 g Sale 4,4 g Ph: ≥ 4,9 Aw: ≤0,94 NO <sub>3</sub> ≤150mg/Kg NO <sub>2</sub> ≤150 mg/Kg
<b>Decreto 21/9/2005 / Reg. 2073/2005 e sm</b> <b>Reg. 1333/2008</b>	
<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 previa rimozione del budello.
<b>Parametri Microbiologici(valori medi interni)</b>	<u>CMT</u> >1X10 <sup>8</sup> UFC/g(prev.latt/cocc), <u>Stafilococcoaureo</u> :≤100UFC/g, <u>Escherichia Coli</u> : ≤50 UFC/g <u>Clostridi s.r.</u> ≤100 U.F.C./g <u>Salmonella spp</u> assente in 25g, <u>Listeria monocytogenes</u> assente in 25/g
<b>Reg. CE 2073/05 e s.m.</b>	
<b>Modalità di confezionamento</b>	Prodotto sfuso o sottovuoto
<b>Quantità nominale</b>	kg 2 ca. intera / kg 1 ca. a metà sottovuoto
<b>Peso cartone</b>	Max kg 30 – 8/16 pezzi per cartone
<b>Lotto</b>	In etichetta indicato con gg/mm/aa
<b>Idoneità alimentare degli imballi</b>	Gli imballi utilizzati per il confezionamento, primario e secondario, sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. e al Reg. CE 1935/04 e 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)

**MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE  
CHE PROVOCANO ALLERGIE**

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

**SALAME VENTRICINA**

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