



IT  
1623 L  
CE

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- MAILL: [INFO@GELLISALUMI.COM](mailto:INFO@GELLISALUMI.COM) [WWW.GELLISALUMI.COM](http://WWW.GELLISALUMI.COM)

MOD. 92 REV. 1  
29 gennaio 2016  
SCHEDE TECNICHE

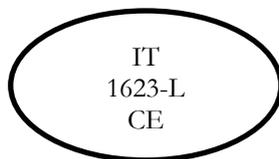
## SALSICCIA AL CINGHIALE

CODICI PRODOTTO:

: 0229 conf. da 5 pezzi; 0228 da g 300; 0230 da g 500; 0231 da 1 kg

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Ha l'aspetto di una salsiccia molto scura e compatta, che si ottiene miscelando carni di cinghiale e suino.
<b>Ingredienti</b>	Carne di cinghiale 51%, carne di suino, sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio, peperoncino, spezie. Antiossidanti: E300 - E301. Conservanti: E250 - E252 Senza glutine ( rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
<b>Stagionatura</b>	20-30 gg.
<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	180 gg. dalla data di confezionamento
<b>Temperatura Conservazione e trasporto</b>	Da 0 a +12 °C
<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. Budello commestibile.
<b>Valori nutrizionali Valori medi per 100 g di prodotto ( Reg. 1169/2011)</b>	Valore energetico kJ 2033 kcal 491 Grassi 43 g di cui acidi grassi saturi 15 g Carboidrati 0.0 g di cui zuccheri 0.0 g Proteine 26 g sale 4,6 g
<b>Parametri chimici Reg. CE 1333/2008</b>	NO <sub>3</sub> ≤ 150 mg/Kg NO <sub>2</sub> ≤ 150 mg/Kg
<b>Parametri Microbiologici (valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.</b>	<u>CMT</u> > UFC (prev.latt/cocc) □ 1X10 <sup>7</sup> <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
<b>Modalità di confezionamento</b>	Prodotto Sottovuoto
<b>Quantità nominale</b>	A seconda della pezzatura confez. (da n. 5 pezzi, g 300, g 500, kg 1)
<b>Peso cartone</b>	Max kg 30
<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 marzo 1973 e s.m. 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 CEn. 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.

## SALSICCIA AL CINGHIALE

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.