

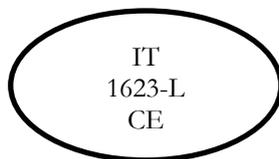
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001: 2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY  
CERTIFICATO N. 7475

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>SCHEDE TECNICA</b>	<b>SALSICCIA NAPOLI PICCANTE diritta</b> <b>CODICE PRODOTTO 0110 sfusa,/ 0111 sottovuoto</b>
---	---

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Prodotta con carni di suino, caratterizzate dall'aggiunta del peperoncino piccante che le dà il caratteristico sapore.
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, pepe, saccarosio, aromatizzante di affumicatura, spezie. Antiossidanti: E301; Conservanti: E 250-E252 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 sottovuoto da 0°C 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 previa rimozione del budello.
<b>Dichiarazione nutrizionale</b> <b>Valori medi per 100g di prodotto</b>  <b>Decreto 21/9/2005/ Reg. 2073/2005 e sm</b> <b>Reg. 1333/2008</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>Parametri Microbiologici(valori medi interni)</b> <b>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 sfuso o sottovuoto
<b>Quantità nominale</b>	400 g ca.
<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 /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)

### MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE

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

## SALSICCIA NAPOLI PICCANTE DIRITTA

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