



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

MOD. 92 REV. 6 12 Gennaio 2022 SCHEDA TECNICA	MORTADELLA CON CINGHIALE CODICI PRODOTTO 0218 da kg 5 a metà/220 da kg 1 ca. intera/238 da 500 g ca. a metà
--	--

Caratteristiche fisiche	è un prodotto di salumeria realizzato con carne di cinghiale insieme a una quantità minore di carne di suino, finemente tritata, mescolata con lardo, leggermente aromatizzata con spezie, insaccata e cotta.
Ingredienti	, carne di suino italiana, Carne di cinghiale 20% (origine Ue) sale, aromi naturali, destrosio, aglio, aromi. Antiossidante: E 301 Stabilizzante: E451 Conservante: E 250 . Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
Termine Minimo di Conservazione	90 gg. dalla data di confezionamento
Temperatura Conservazione e trasporto	Da 0 a +4 °C
Valori nutrizionali Valori medi per 100 g di prodotto	kJ 938 kcal 226 Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 6 Carboidrati 1,2 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 17 g Sale 2,7 g
Rif. Reg. 1169/2011 e s.m.	NO ₂ ≤150 mg/Kg
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). Consumare tal quale previa rimozione del budello.
Parametri Microbiologici(valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	<u>Stafilococco aureus</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 25g
Modalità di confezionamento	Prodotto sottovuoto intero o a metà
Quantità nominale	kg 5 ca. a metà/ kg 1 ca. intera /g 500 ca. a metà
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 CEn.852 – 853 -854 /04



GELLI SALUMI SRL- 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

MORTADELLA 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 ₂ 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.

IT
1623-L
CE



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