



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

IT
1623 L
CE

MOD. 92
REV. 4
01 Ottobre 2021
SCHEDE TECNICHE

SALAME TOSCANO

CODICI PRODOTTO 0138 da 2 kg/0139 da 3 kg/0140 da 4 kg/ 0142 a metà peso in base alla pezzatura dell'intero;

Caratteristiche fisiche	Caratterizzato da carne magra di suino nazionale, unita al grasso tagliato a cubetti, miscelata poi a sale aromi e pepe in grani. Insaccato in budello collato e legato con spago a macchina.
Ingredienti	Carne suina italiana, sale, pepe, destrosio, aglio . Antiossidanti: E 301-E300 Conservanti: E 250-E252 Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
Stagionatura	25-30 gg. ca
Termine Minimo di conservazione	180 gg. dalla data di confezionamento
Temperatura Conservazione e trasporto	Da 0 a +18 °C. Se a metà sottovuoto conservare da 0 °C a +12 °C
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto Reg. CE 1169/2011	Valore energetico: kJ 1633 kcal 395 Grassi 35 g di cui acidi grassi saturi 14 g Carboidrati 0.0 g di cui zuccheri 0.0 g Proteine 19 g Sale 4.1 g
Decreto 21 Settembre 2005 e sm e Decreto Reg.CE 2073/2005 e sm Reg. CE 1333/2008	Ph: ≥ 4,9 Aw: ≤0,92 NO ₃ ≤150mg/Kg 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). Da consumarsi tal quale previa rimozione del budello.
Parametri Microbiologici(valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	<u>CMT</u> > UFC (prev.latt/cocc)>1X10 ⁷ <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
Modalità di confezionamento	Prodotto sfuso o sottovuoto
Quantità nominale	Da vendersi a peso
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 marzo 1973 e s.m. e 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 /



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

IT
1623 L
CE

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE

SALAME TOSCANO

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

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