



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

MOD. 92	SOPRASSATA con cinghiale al 10%						
REV. 2	CODICI PRODOTTO 0185						
01 Febbraio 2018 Scheda tecnica							
Caratteristiche fisiche		Salume di carni cotte di cinghiale e maiale. Colore rosso, odore					
		speziato.					
Ingredienti		Carne di suino, magro di testa suino, lingue di suino, carne di					
		cinghiale 10%, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, aglio.					
		Antiossidante:E300 Conservante: E250					
		Senza glutine ( rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE					
		n.828/2014)					
Valori nutrizionali (valore medi su 100		Valore energetico kJ 1191 g kcal 287 g					
g di prodotto) Reg. UE 1169/2011 e sm		Grassi 20,5 g di cui acidi grassi saturi 7,92 g					
		Carboidrati 3,61 g di cui zuccheri 1,49 g					
		Proteine 20,1 g					
		Sale 3,60 g					
Reg.UE 1129/2011		NO₂ ≤100 mg/Kg					
Temperatura Conservazione e trasporto							
Temperatura Conserva	azione e trasporto	Da o a +4 °C					
Temperatura Conserva Parametri Microbiolog		Da o a +4 °C <u>Salmonella spp</u> : assente in 25g, <u>Listeria monocytogenes</u> : assente					
•		·					
Parametri Microbiolog		Salmonella spp : assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente					
Parametri Microbiolog	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50					
Parametri Microbiolog interni)	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g I prodotti sono destinati ad un pubblico generale, senza					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g I prodotti sono destinati ad un pubblico generale, senza restrizioni ad eccezione delle categorie di consumatori allergici					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	gici(valori medi	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	gici(valori medi tà d'uso	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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).					
Parametri Microbiolog interni) Reg. CE 2073/05 e s.m. Destinazione e modali	gici(valori medi tà d'uso	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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.					
Parametri Microbiolog interni)  Reg. CE 2073/05 e s.m.  Destinazione e modali	gici(valori medi tà d'uso	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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. Prodotto intero o a metà, o a tranci sottovuoto					
Parametri Microbiolog interni)  Reg. CE 2073/05 e s.m.  Destinazione e modali  Modalità di confeziona Quantità nominale	gici(valori medi tà d'uso	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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. Prodotto intero o a metà, o a tranci sottovuoto kg 3 ca. a metà					
Parametri Microbiolog interni)  Reg. CE 2073/05 e s.m.  Destinazione e modali  Modalità di confeziona Quantità nominale Peso cartone	gici(valori medi tà d'uso amento	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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. Prodotto intero o a metà, o a tranci sottovuoto kg 3 ca. a metà Cartone max 30 kg					
Parametri Microbiolog interni)  Reg. CE 2073/05 e s.m.  Destinazione e modali  Modalità di confeziona Quantità nominale Peso cartone Lotto	gici(valori medi tà d'uso amento	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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. Prodotto intero o a metà, o a tranci sottovuoto kg 3 ca. a metà Cartone max 30 kg In etichetta indicato con gg/mm/aa Gli imballi utilizzati per il confezionamento, primario e					
Parametri Microbiolog interni)  Reg. CE 2073/05 e s.m.  Destinazione e modali  Modalità di confeziona  Quantità nominale  Peso cartone  Lotto	gici(valori medi tà d'uso amento	Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monocytogenes: assente in 25g, Stafiloccocco aureus:≤100 UFC/g, Escherichia Coli: ≤50 UFC/g Clostridi s.r. ≤100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g, Listeria monoc.: assente In 25 g 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.  Prodotto intero o a metà, o a tranci sottovuoto kg 3 ca. a metà Cartone max 30 kg In etichetta indicato con gg/mm/aa					

La nostra azienda applica il Piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità dei Regolamenti CEn.852 - 853 -854 /04



IT 1623-L CE



## MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

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

## SOPRASSATA con cinghiale al 10%

Allergeni alimentari	Presenza nel prodotto			Possibile cross- contamination	
	Si	Origine	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano,					
segale, orzo, avena, farro, kamut, o i			Χ		X
loro ceppi ibridati) e prodotti derivati					
Crostacei e prodotti a base di crostacei			Χ		Χ
Uova e prodotti a base di uova			Χ		Χ
Pesce e prodotti a base di pesce			Χ		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			Х		X
Soia e prodotti a base di soia					X
			X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso					Х
lattosio)			X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole,					
noci , noci di acagiù, noci di anacardi,					
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,			Χ		X
noci del Queensland , e i loro prodotti .					
Sedano e prodotti a base di sedano			Χ		X
Senape e prodotti a base di senape			Χ		X
Semi di sesamo e prodotti a base di					
semi di sesamo			Χ		X
Anidride solforosa e solfiti in					
concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10			Χ		X
mg/l espressi come SO₂					
Lupini e prodotti a base di lupini			Х		Х
Molluschi e prodotti a base di molluschi			Х		Χ

<sup>.</sup> 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