

SCHEDA PRODOTTO



COD. ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE EAN	CODICE ITF
010049	Coppa piccante $\frac{1}{2}$	2312463	98033493850475

I salami provengono da materie prime idonee al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti in numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

I salami sono sottoposti, oltre alle verifiche previste dal piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema di qualità aziendale.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO		
Stabilimento Produzione e Marchio identificazione	GOLOSITA' SANNITE SRL ,Contrada Cese Nove Z.I., San Salvatore Telesino, 82030 BN	
Denominazione di Vendita (etichetta)	COPPA PICCANTE	
Denominazione legale	Salume stagionato (A base di carne suina)	
Processo di trasformazione / Trattamento	Salagione, Legatura, Stagionatura, Confezionamento	
Stato Fisico Temperatura conservazione prodotto	Refrigerato +2°C / +4°C	
Scadenza / TMC	150 Giorni	
Ingredienti	Carne di suino, sale, Spezie, Destrosio, Aromi, Aromi Naturali, Regolatori di acidità: E508. Conservanti: E251, E250. Budello non edibile	
Allergeni* (reg. CE 1169/2011 – allegato II)	Non contiene allergeni – senza glutine e senza lattosio – non contiene solfiti	
OGM**(Reg. CE 1829 e 1830/2003)	Assenti	
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Preconfezionato in sottovuoto	
CATEGARIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI	//	

ETICHETTATURA – TRACCIABILITA'	
SISTEMI PER LA TRACCIABILITA'	<i>Etichettatura in conformità al reg. ce 1169/2011 e D. Lgs. N. 109 del 27/01/92 e successive modifiche</i>
SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA'	<i>Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre per l'identificazione univoca dell'unità logistica</i>
ETICHETTA CONFEZIONE	- Marchio di identificazione - Descrizione articolo - Temperatura conservazione - Peso netto - Data di scadenza - Numero di lotto - Bar code
ETICHETTA IMBALLO	- Descrizione articolo - Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) - Data di scadenza - Bar code
ETICHETTA LOGISTICA PICKING	- Cliente di destinazione - Numero d'ordine

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
PARAMETRO	U. M.	VALORE MEDIO	TOLLERANZA
Valore energetico	kcal	333	//
Valore energetico	kJoule	1389	//
Grassi	g/100g	24	//
di cui acidi grassi saturi	g/100g	8,9	//
Carboidrati	g/100g	1,4	//
di cui zuccheri	g/100g	1,2	//
Proteine	g/100g	28,2	//
Sale	g/100g	4,25	//
TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI , ISTITUTO DELLA NUTRIZIONE ed. 1997			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO ESTERNO	Colore tipico del salume stagionato, rosso intenso
ASPETTO INTERNO	Sodo, elastico
CONSISTENZA AL TAGLIO	Privo di eccessi di resistenza
ODORE / SAPORE	Tipico del salume stagionato, piccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	U.M.	Standard	Criteri Accettabilità - Note	Riferimento
Salmonella spp	ufc/25g	Assente in 25 g		Reg 2073/2004
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente in 25 g		Autocontrollo aziendale

CONFEZIONAMENTO	
CONFEZIONE	- Peso netto medio Kg : 0.900
IMBALLO	- Tipologia imballo :Cartone - Dimensioni (L x l x h): 385 x 285 x 124 - Numero pezzi per collo: 6 - Peso netto collo Kg : 5.4
PALLET	- Tipo pallet: Plastica – Legno, A perdere- A rendere, Tara: 3-25 Kg - Numero imballi per pallet: 64 - Numero colli per strato pallet: 8

Tab. 2 - Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III <i>bis</i> (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)	Presente nel Prodotto				Presente nel sito Produttivo	
	Ingrediente, add., coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<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 del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		X		X		X
Sedano e prodotti derivati		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2		X		X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X