


## SCHEMA PRODOTTO



<b>COD. ARTICOLO</b>	<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>CODICE ITF</b>
010069	Salsiccia Napoli Dolce	2289536	98033493850567

*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.*

<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>		
<b>Stabilimento Produzione e Marchio identificazione</b>	<b>GOLOSITA' SANNITE SRL , Contrada Cese Nove Z.I., San Salvatore Telesino, 82030 BN</b>	
<b>Denominazione di Vendita (etichetta)</b>	Salsiccia Napoli Dolce	
<b>Denominazione legale</b>	Insaccato Stagionato Fermentato (CARNE SUINA)	
<b>Processo di trasformazione / Trattamento</b>	Salagione, Insacco, Stagionatura, Confezionamento	
<b>Stato Fisico Temperatura conservazione prodotto</b>	Refrigerato +2 °C / +4°C	
<b>Scadenza / TMC</b>	150 Giorni	
<b>Ingredienti</b>	Carne di Suino (Origine: UE), Sale, Aromi Naturali, Spezie, Destrosio, Antiossidante: E301, Aromi. Conservanti: E 252, E 250. Budello non edibile	
<b>Allergeni* (reg. CE 1169/2011 – allegato II)</b>	Non contiene allergeni – senza glutine e senza lattosio – non contiene solfiti	
<b>OGM**(Reg. CE 1829 e 1830/2003)</b>	Assenti	
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b>	Preconfezionato in sottovuoto	
<b>CATEGARIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI</b>	//	

<b>ETICHETTATURA – TRACCIABILITA'</b>	
<b>SISTEMI PER LA TRACCIABILITA'</b>	<i>Etichettatura in conformità al reg. ce 1169/2011 e D. Lgs. N. 109 del 27/01/92 e successive modifiche</i>
<b>SISTEMI PER LA RINTRACCIABILITA'</b>	<i>Ogni unità di spedizione (pallet) è etichettata mediante codici a barre per l'identificazione univoca dell'unità logistica</i>
<b>ETICHETTA CONFEZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Marchio di identificazione</i></li> <li>- <i>Descrizione articolo</i></li> <li>- <i>Temperatura conservazione</i></li> <li>- <i>Peso netto</i></li> <li>- <i>Data di scadenza</i></li> <li>- <i>Numero di lotto</i></li> <li>- <i>Bar code</i></li> </ul>
<b>ETICHETTA IMBALLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Descrizione articolo</i></li> <li>- <i>Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo)</i></li> <li>- <i>Data di scadenza</i></li> <li>- <i>Bar code</i></li> </ul>
<b>ETICHETTA LOGISTICA PICKING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Cliente di destinazione</i></li> <li>- <i>Numero d'ordine</i></li> </ul>

<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b>			
<b>PARAMETRO</b>	<b>U. M.</b>	<b>VALORE MEDIO</b>	<b>TOLLERANZA</b>
Valore energetico	kcal	339,00	//
Valore energetico	kJoule	1411,00	//
Grassi	g/100g	23,30	//
di cui acidi grassi saturi	g/100g	8,30	/
Carboidrati	g/100g	1,70	//
di cui zuccheri	g/100g	1,40	//
Proteine	g/100g	29,30	//
Sale	g/100g	4,40	//

**TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO DELLA NUTRIZIONE ed. 1997**

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	<i>Colore tipico del salame stagionato, rosso intenso</i>
<b>ASPETTO INTERNO</b>	<i>Sodo, elastico</i>
<b>CONSISTENZA AL TAGLIO</b>	<i>Privo di eccessi di resistenza</i>
<b>ODORE / SAPORE</b>	<i>Tipico del salame stagionato</i>

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

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
<b>CONFEZIONE</b>	- <i>Peso netto medio Kg : 0.350</i>
<b>IMBALLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tipologia imballo :Cartone</i></li> <li>- <i>Dimensioni ( L x l x h ): 385x285x124</i></li> <li>- <i>Numero pezzi per collo: 12</i></li> <li>- <i>Peso netto collo Kg : 4.200</i></li> </ul>
<b>PALLET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tipo pallet: Plastica – Legno, A perdere- A rendere, Tara: 3-25 Kg</i></li> <li>- <i>Numero imballi per pallet: 64</i></li> <li>- <i>Numero colli per strato pallet: 8</i></li> </ul>

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
<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati		X		X		X
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Uova e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Pesce e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Soia e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Latte e prodotti derivati</b> (compreso lattosio)		X		X		X
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b> 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
<b>Sedano e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Senape e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Semi di sesamo e prodotti derivati</b>		X		X		X
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2</b>		X		X	X	
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>		X		X		X
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>		X		X		X