

## SCHEMA PRODOTTO



| <b>COD. ARTICOLO</b> | <b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>           | <b>CODICE EAN</b> | <b>CODICE ITF</b> |
|----------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| 010131               | Salsiccia casareccia piccante Trancio | 2288152           | 98033493850529    |

*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 ,<br/>Contrada Cese Nove Z.I., San Salvatore Telesino, 82030 BN</b>   |
| <b>Denominazione di Vendita (etichetta)</b>                | <i>Salsiccia casareccia piccante Trancio</i>   |
| <b>Denominazione legale</b>                                | <i>Insaccato Stagionato Fermentato (CARNE SUINA)</i>   |
| <b>Processo di trasformazione / Trattamento</b>            | <i>Impasto, Insacco, Stagionatura, Confezionamento</i>   |
| <b>Stato Fisico<br/>Temperatura conservazione prodotto</b> | <i>Refrigerato<br/>+2°C / +4°C</i>   |
| <b>Scadenza / TMC</b>                                      | <i>150 Giorni</i>  |
| <b>Ingredienti</b>   | <i>Carne di suino (Origine: UE), Sale, Budello naturale, Spezie, Aromi Naturali, Aromi, Destrosio. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.</i> |
| <b>Allergeni*<br/>(reg. CE 1169/2011 – allegato II)</b>    | <i>Non contiene allergeni</i>  |
| <b>OGM**(Reg. CE 1829 e 1830/2003)</b>                     | <i>Assenti</i>   |
| <b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO</b>                     | <i>Preconfezionato in sottovuoto</i>   |
| <b>CATEGARIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI</b>                | <i>//</i>  |

| <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> |
| <b>Valore energetico</b>            | <b>kcal</b>   | <b>313</b>          | <b>//</b>         |
| <b>Valore energetico</b>            | <b>kJoule</b> | <b>1304</b>         | <b>//</b>         |
| <b>Grassi</b>                       | <b>g/100g</b> | <b>21</b>           | <b>//</b>         |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b>   | <b>g/100g</b> | <b>7</b>            | <b>//</b>         |
| <b>Carboidrati</b>                  | <b>g/100g</b> | <b>0,9</b>          | <b>//</b>         |
| <b>di cui zuccheri</b>              | <b>g/100g</b> | <b>0,6</b>          | <b>//</b>         |
| <b>Proteine</b>                     | <b>g/100g</b> | <b>30,1</b>         | <b>//</b>         |
| <b>Sale</b>                         | <b>g/100g</b> | <b>4,80</b>         | <b>//</b>         |

**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 salume stagionato, Piccante</i>             |

| <b>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 ): 385 x 285 x 124</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<br>Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)   | Presente nel Prodotto                   |    |                                    |    | Presente nel sito |    |
|---|---|----|------------------------------------|----|-------------------|----|
|   | Ingrediente, add.,<br>coadiuvante, ecc. |    | In tracce (Cross<br>Contamination) |    | Produttivo        |    |
|   | 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  |