

SCHEMA PRODOTTO



COD. ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE EAN	CODICE ITF
010622	Lonzino Dolce	2290422	98033493850123

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)	<i>Lonzino dolce</i>
Denominazione legale	<i>Salume stagionato</i>
Processo di trasformazione / Trattamento	<i>Salagione, Legatura, Stagionatura, Confezionamento</i>
Stato Fisico Temperatura conservazione prodotto	<i>Refrigerato +2 °C / +4°C</i>
Scadenza / TMC	<i>150 Giorni</i>
Ingredienti	<i>Carne di Suino (Origine: UE), Sale, Destrosio, Aromi Naturali. Regolatore di acidità: E508. Conservanti: E 250, E251. Budello non edibile</i>
Allergeni* (reg. CE 1169/2011 – allegato II)	<i>Non contiene allergeni – senza glutine e senza lattosio – non contiene solfiti</i>
OGM**(Reg. CE 1829 e 1830/2003)	<i>Assenti</i>
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	<i>Preconfezionato in sottovuoto</i>
CATEGARIE PARTICOLARI DI CONSUMATORI	<i>//</i>

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	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Marchio di identificazione</i> - <i>Descrizione articolo</i> - <i>Temperatura conservazione</i> - <i>Peso netto</i> - <i>Data di scadenza</i> - <i>Numero di lotto</i> - <i>Bar code</i>
ETICHETTA IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Descrizione articolo</i> - <i>Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo)</i> - <i>Data di scadenza</i> - <i>Bar code</i>
ETICHETTA LOGISTICA PICKING	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cliente di destinazione</i> - <i>Numero d'ordine</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
PARAMETRO	U. M.	VALORE MEDIO	TOLLERANZA
Valore energetico	kcal	239,00	//
Valore energetico	kJoule	1005,00	//
Grassi	g/100g	10,00	//
di cui acidi grassi saturi	g/100g	4,00	//
Carboidrati	g/100g	2,00	//
di cui zuccheri	g/100g	2,00	//
Proteine	g/100g	35,00	//
Sale	g/100g	5,00	//

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

TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, ISTITUTO DELLA NUTRIZIONE ed. 1997	
ORGANOLETTICHE	
ASPETTO ESTERNO	<i>Colore tipico del salame stagionato, rosso intenso con venatura bianco avorio tipiche del grasso</i>
ASPETTO INTERNO	<i>Sodo, elastico</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO	<i>Privo di eccessi di resistenza</i>
ODORE / SAPORE	<i>Tipico del salume stagionato</i>

MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	U.M.	Standard	Criteria Accettabilità - Note	Riferimento
<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>

CONFEZIONAMENTO	
CONFEZIONE	- <i>Peso netto medio Kg : 1.8</i>
IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tipologia imballo :Cartone</i> - <i>Dimensioni (L x l x h): 385x285x124</i> - <i>Numero pezzi per collo: 4</i> - <i>Peso netto collo Kg :7.2 kg</i>
PALLET	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tipo pallet: Plastica – Legno, A perdere- A rendere, Tara: 3-25 Kg</i> - <i>Numero imballi per pallet: 64</i> - <i>Numero colli per strato pallet: 8</i>

Tab. 2 - Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III bis (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