

SCHEMA PRODOTTO



| COD. ARTICOLO | DESCRIZIONE ARTICOLO | CODICE EAN | CODICE ITF |
|----------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| 010638 | Salame Napoli cal. 60 ½ | 2294954 | 98033493850277 |

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) | Salame Napoli cal. 60 | |
| Denominazione legale | Insaccato Stagionato Fermentato (CARNE SUINA) | |
| Processo di trasformazione / Trattamento | Impasto, Insacco, Stagionatura, Confezionamento | |
| Stato Fisico Temperatura conservazione prodotto | Refrigerato +2 °C / +4°C | |
| Scadenza / TMC | 150 Giorni | |
| Ingredienti | Carne di Suino (Origine: UE), Sale, Aromi Naturali, Spezie, Destrosio, Antiossidante: E301, Aromi. Conservanti: E 252, E 250.. Budello Non edibile | |
| Allergeni* (reg. CE 1169/2011 – allegato II) | Senza Glutine e Derivati del latte | |
| 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 | <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 | 339 | // |
| Valore energetico | kJoule | 1411 | // |
| Grassi | g/100g | 23,3 | // |
| di cui acidi grassi saturi | g/100g | 8,3 | // |
| Carboidrati | g/100g | 1,7 | // |
| di cui zuccheri | g/100g | 1,4 | // |
| Proteine | g/100g | 29,3 | // |
| Sale | g/100g | 4,4 | // |

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

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|---|
| ASPETTO ESTERNO | <i>Colore tipico del salame stagionato, rosa intenso con parti grasse</i> |
| ASPETTO INTERNO | <i>Sodo, elastico</i> |
| CONSISTENZA AL TAGLIO | <i>Privo di eccessi di resistenza</i> |
| ODORE / SAPORE | <i>Tipico del salame stagionato</i> |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | | |
|--|----------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| PARAMETRO | U.M. | Standard | Criteri 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 : 0.300</i> |
| IMBALLO | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tipologia imballo :Cartone</i> - <i>Dimensioni (L x l x h) : 385 x 285 x 124</i> - <i>Numero pezzi per collo: 18</i> - <i>Peso netto collo Kg : 5.400</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 |