

ITALPORK		SCHEDA PRODOTTO		All. 5.12																			
		SALAME TOSCANO e SALAME TOSCANELLO		Rev. 5 del 16/02/2016																			
		(insaccato stagionato)		aggiornata al 03/03/16																			
Codice Prodotto: ST352 "SALAME TOSCANELLO"																							
Codice Prodotto: ST352S "SALAME TOSCANELLO" SOTTOVUOTO																							
Codice Prodotto: ST351 "SALAME TOSCANO"																							
Codice Prodotto: ST351S "SALAME TOSCANO" SOTTOVUOTO																							
Descrizione e lavorazione del prodotto: Prodotto stagionato, ottenuto dalla macinazione e impastatura di tagli magri, di tagli magri,(spalle disossate,pancette, carnetta e trito) e grassi (lardello scotennato) con l'aggiunta di spezie e droghe																							
Origini carni impiegate: Tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in italia																							
Pezzatura e dimensioni: 2,5 - 3,5 kg.(toscano), 0,5-0,7 (toscanello)																							
INGREDIENTI: Carne di suino, Sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi naturali, aromi. Antiossidante: E300. Conservante: E252. Budello non commestibile																							
ALLERGENI: nessuno (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)																							
STAGIONATURA MINIMA: 1 mese																							
DESTINAZIONE D'USO: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Si consiglia di eliminare il budello prima dell'assunzione																							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto e sfuso immagazzinamento e conservazione sul punto vendita se sv : refrigerato tra 0°C e +4°C Non forare la confezione.																							
CONFEZIONAMENTO:il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti																							
T. M .C DEL PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO: 4 mesi dalla data di confezionamento																							
<table><tr><th colspan="3">Parametri Microbiologici</th></tr><tr><th>Parametri</th><th>Limiti Max</th><th>Metodi</th></tr><tr><td>E.coli</td><td><500 ufc/q</td><td>ISO 16649-1 o 2</td></tr><tr><td>Stafilococchi coag. +</td><td><100 ufc/q</td><td>ISO6888-1/2</td></tr><tr><td>Listeria m.</td><td>assente in 25 g</td><td>ISO 11290-2</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>assente in 25 g</td><td>ISO 6579</td></tr></table>						Parametri Microbiologici			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	<500 ufc/q	ISO 16649-1 o 2	Stafilococchi coag. +	<100 ufc/q	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Parametri Microbiologici																							
Parametri	Limiti Max	Metodi																					
E.coli	<500 ufc/q	ISO 16649-1 o 2																					
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/q	ISO6888-1/2																					
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																					
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																					
Controllo contaminanti chimici :		Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i																					
Controllo residuo fitosanitari :		Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i																					
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.																							
<table><tr><th>valori nutritivi medi</th><th>per 100gr di parte edibile</th></tr><tr><td>Energia: Kcal/100g</td><td>416 kcal</td></tr><tr><td>Energia: Kj/100g</td><td>1730 kj</td></tr><tr><td>Proteine: g/100g</td><td>35 g</td></tr><tr><td>Carboidrati: g/100g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri: g/100g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Grassi: g/100g</td><td>29,9 g</td></tr><tr><td>di cui grassi saturi: g/100g</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Sale: g/100g</td><td>4,6 g</td></tr></table>						valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	416 kcal	Energia: Kj/100g	1730 kj	Proteine: g/100g	35 g	Carboidrati: g/100g	0 g	di cui zuccheri: g/100g	0 g	Grassi: g/100g	29,9 g	di cui grassi saturi: g/100g	11 g	Sale: g/100g	4,6 g
valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile																						
Energia: Kcal/100g	416 kcal																						
Energia: Kj/100g	1730 kj																						
Proteine: g/100g	35 g																						
Carboidrati: g/100g	0 g																						
di cui zuccheri: g/100g	0 g																						
Grassi: g/100g	29,9 g																						
di cui grassi saturi: g/100g	11 g																						
Sale: g/100g	4,6 g																						
																							

EMESSO		APPROVATO da RAQ		DATA	
BENIGNI		DAVIDE BENIGNI		2/16/16	
		SCHEDA PRODOTTO			All. 5.12
		SALAME TOSCANO e SALAME TOSCANELLO			Rev. 5 del 16/02/2016
		(insaccato stagionato)			aggiornata al 03/03/16
SCHEDA ALLERGENI					
ALLERGENI	Presenza allergene				
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontaria nel prodotto si/no	
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO	
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO	
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO	
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO ₂	NO		NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO	
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:					
☒ non sono presenti sostanze allergeniche					
☐ sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche					
☐ possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."					
EMESSO		APPROVATO da RAQ		DATA	
DAVIDE BENIGNI		DAVIDE BENIGNI		2/16/16	