ı				\TT^						
- (ITALPORK) -		SCHEDA PRODOTTO				All. 5.16				
		SPALLOTTO STAGIONATO					06/11/14			
IT 702M CE					aggionata (	al 03/03/16				
CODICE PRODOTTO: ST312 " Spallotto Stagionato"										
CODICE PRODOTTO: ST312S " Spallotto Stagionato"										
Descrizione e lavorazione del prodotto										
Prodotto stagionato ottenuto dalla salatura e stagionatura della polpa della spalla del suino										
		_								
Origini delle carni impieg Tagli di carne italiani sele		enienti da an	imali nati allevat	ti e macell	ati in Ttalia					
ragii di carne tranani sele	Zionari, pi ov	emenn aa an	man nam, aneva	ii e macen	arr in Trana					
Pezzatura e dimensioni:	peso compre	eso tra 3 e 3	,5 kg.							
Ingredienti: Carne di suir	no sale spez	ie aromi nat	urali zuccheri: c	lestrosio	antiossidant	e: F301				
Conservanti: E252, E250.	io, suic, spez	ic, ar orni riar	ur ur, zucerierir e	10311 0310,	amiossidam	C. 2001.				
<b>ALLERGENI</b> : Nessuno ( D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007 )										
Destinazione d'uso: Alim	ento destina	to a normale	popolazione di v	arie età. N	lon compres	o nelle categorie	 2			
degli alimenti destinati a l					<u> </u>					
MODALITA' DI CONSEI										
dalla luce se il prodotto e				ovuoto cor	servare ad 1	ına				
temperatura compresa tro	<u> 10°С е +4°С.</u>	Non forare	la confezione.							
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti										
	•									
STAGIONATURA MINI	MA: 4 mesi									
T. M .C del prodotto s/v	v: 6 mesi dal	la data di coi	nfezionamento							
	 Parametri <i>N</i>	\icrobiologici								
Parametri	Parametri Microbiologic Limiti Max		Metodi							
E.coli	<500 ufc/q		ISO 16649-1 o 2							
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g		ISO6888-1/2			VETNA.				
Listeria m.	assente in 25 g		ISO 11290-2			6				
Salmonella	assente in 25 g		ISO 6579		- 10					
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 cont					nodificati.					
valori nutritivi m		per 10	Ogr di parte ed	ibile						
Energia: Kcal/100g		361 Kcal								
Energia: Kj/100g		1498 Kj								
Proteine: g/100g		25 g								
Carboidrati: g/100g		0 g								
di cui zuccheri: g/100g		0 g								
Grassi: g/100g		29 g								
di cui grassi saturi: g	3/100g	11 g								
Sale: g/100g		6,3 g								
EMESSO		APPROVATO da RAQ				DATA				
DAVIDE BENIGNI		DAVIDE BENIGNI			11/6/14					
DVATOE BEINTRINT		DVATOE BEINTQINT			11/0/14					

## schede tecniche A

(ITALPORK)		SCHEDA PRODO	All. 5.16							
		SPALLOTTO STAGI	ONATO		Rev. 4 del 06/11/14					
IT 702M CE					aggionata al 03/03/16					
SCHEDA ALLERGENI										
Presenza allergene										
ALLERGENI		Nel prodotto si/no	Ingredien te che contiene l'allergen e		ogo di one si/no	Involontaria nel prodotto si/no				
cereali contenenti glitine 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 SO2		NO		NO		NO				
Lupino e prodotti a base di lupino		NO		NO		NO				
molluschi e prodotti a base di molluschi		NO T		NO		NO				
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:										
X 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 BENIGN	11/6/14							