

<b>SALUMIFICIO DI GENGA srl</b>	<b>Scheda prodotto</b>	Data di emissione	13/11/14
	<b>SALAME DI GENGA</b>	Indice di Revisione	01 DEL 13.11.14
		Pagina	1 di 1



**Prodotto solo  
con carni di  
origine  
italiana**



<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE e SENZA ALLERGENI</b>	<b>LICENZIATARIO MARCHIO SPIGA BARRATA AIC</b>
---	--

<b>Codice interno prodotto intero : 2010 codice interno prodotto trancio sottov.:2019</b>	<b>Codice EAN: 2311772</b>
---	----------------------------

<b>Descrizione del prodotto:</b> Prodotto con carne magra di prosciutto e cuore di spalla, e con l'aggiunta di lardo di schiena tagliato a cubetti (lardelli) e di pepe in grani.	<b>Ingredienti:</b> Carne di suino, sale, pepe, zuccheri: (destrosio), aromi, Antiossidante: E 300, Conservanti: E 252. Insacco in budello naturale.
--	---

<b>Pezzatura e confezionamento:</b> Trancio 350 g circa 600/700 g intero Il prodotto viene imballato sfuso intero in cartoni da 5-10 kg	<b>Modalità di conservazione:</b> Il trancio va conservata a 0 - +4°C. I prodotti sfusi interi vanno mantenuti al fresco ad un luogo fresco e asciutto.	<b>Termine minimo di conservazione:</b> Il trancio scade entro 4 mesi L'intero va consumato Preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione
--	---	---

**CARATTERISTICHE (valori medi)**

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> valori medi riferiti a 100 g di prodotto	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g	Valore energetico	kcal 272 KJ 1137
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g	Grassi 16.1 g	di cui saturi g. 6.2
Salmonella spp.	assente in 25 g	Carboidrati 0.3	di cui zuccheri g. 0
Listeria monocytogenes	< 100 Ufc/g	Proteine 31.3 g	
pH	5.6	Sale 1.7 g.	
Aw	0.89 ± 2	Fibra 0.1 g	

La qualità di questo prodotto è garantita dal controllo e dalla tracciabilità, a partire dalla materia prima, fino al confezionamento. Si utilizza solo materia prima Italiana. Tutte le fasi della produzione sono controllate attuando correttamente quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare. (Reg. 178/2002 CE, Reg. 852/2004 - 853/2004 CE).

**CERTIFICAZIONI** : L'azienda è certificata :



**Allergeni Alimentari ( D. Lgs. 114/2006 e successive modifiche e aggiornamenti)**

	<b>Presenza</b>	<b>Possibile presenza accidentale</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO