



**Salumificio Spader**

Via Europa Unita, 13 Moriago della battaglia TV  
salumificiospader@libero.it - www.salumificiospader.it  
T. 04381895591 F. 04381890192  
C.F. SPDMNL75M19L565A - P.I. 03455580260

## **SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO**

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO : GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE**

**PRODUTTORE:**

**SALUMIFICIO SPADER**

**SEDE PRODUTTIVA:**

Via Europa Unita,13-MOSNIGO D.BATTAGLIA TV

**CODICE PRODOTTO:**

**136**

**EAN:**

**8054806371361**

**INFORMAZIONE DEL PRODOTTO: IL PRODOTTO VIENE DICHIARATO SENZA GLUTINE**

Prodotto a base di carne da suini nazionali.

Alimentati con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllati ante-mortem e post-mortem dagli ufficiali sanitari competenti, in stabilimenti a norma CE nei quali e' stato adottato un piano di autocontrollo igienico sanitario.

**Ingredienti:** Carne suina(Guancia),sale,pepe.

Antiossidanti:E301.

Conservante:E250,E252.

**Tagli di carne utilizzati:** Guancia fresca nazionale.

**Parametri organolettici:** Colore:Prevalentemente bianco tipico della carne grassa di suino e rosa limitatamente alla parte magra.

Aroma:Delicato,sapore leggermente affumicato.

**Caratteristiche fisiche:** Proteine:6g/100g (Nx6,25), Grassi:64g/100g,di cui saturi 25g/100g , Sale:2,6g/100g,  
Carboidrati: 0,3 g/100g

**Valore energetico:** 635kcal/100g 2360kj/100g

**Caratteristiche Organolettiche:** Profumo speziato,morbido al palato.

Caratteristiche: Prodotto con gole suini pulite e refilate,stagionate lentamente,leggermente affumicata di sapore dolce delicato.

**Caratteristiche microbiologiche:** Carica batterica mesofila<1.000.000 ufc/1g , coliformi totali < 10 ufc/1g, escherichiacoli < 10 ufc/1g, stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/1g , salmonella ASSENTE/25g, listeria ASSENTE/25g.

**Allergeni:** NON CONTIENE ALLERGENI ALIMENTARI CHE RIENTRANO NELL'ALLEGATO I del

**D.Lgs. 114/06, tranne quelli indicati in etichetta.**

**Conservare: 0/+4°C**

**Durata del prodotto da consumarsi (Shelf Life):** 120 giorni dalla data di confezionamento.

**Confezionamento:** 1x1 Busta s.vuoto Cryovac

**Imballo:** Cartoni 540x353x250 Pz/ct 15 Ct/str. 4 Ct/plt 12

ALLERGENI (previsti dalla Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003, dalla Direttiva 2006/142/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 e dalla Direttiva 2007/68/CE della Commissione del 27 novembre 2007)	I SEGUENTI ALLERGENI SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?		I SEGUENTI ALLERGENI SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u> )?		AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u> )
	SI	NO	SI	NO	
Grano e prodotti derivati		X		X	
Segale e prodotti derivati		X		X	
Orzo e prodotti derivati		X		X	
Avena e prodotti derivati		X		X	
Farro e prodotti derivati		X		X	
Kamut e prodotti derivati		X		X	
Crostacei e prodotti derivati		X		X	
Uova e prodotti derivati		X		X	
Pesce e prodotti derivati		X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X	
Soia e prodotti derivati		X		X	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X		X	
Mandorle e prodotti derivati		X		X	
Nocciole e prodotti derivati		X		X	
Noci comuni e prodotti derivati		X		X	
Noci di acagiù e prodotti derivati		X		X	
Noci pecan e prodotti derivati		X		X	
Noci del Brasile e prodotti derivati		X		X	
Pistacchi e prodotti derivati		X		X	
Noci del Queensland e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X	
Senape e prodotti derivati		X		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		X	
Lupino e prodotti derivati		X		X	

Molluschi e prodotti derivati		x		x	
<b>OGM</b>	<b>I SEGUENTI OGM SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?</b>		<b>SE SONO PRESENTI, I SEGUENTI OGM SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)?</b>		<b>AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)</b>
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
Prodotti contenenti soia OGM		x		x	
Prodotti contenenti mais OGM		x		x	
Prodotti contenenti colza OGM		x		x	
Altri prodotti contenenti OGM		x		x	

*“Quest’attestazione è valida per tutte le consegne salvo accordi diversi debitamente formalizzati tra le due parti “*

Il fornitore dichiara che il prodotto fornito non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n° 1829 del 2003; si conferma inoltre che i prodotti consegnati sono in regola con le norme europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Regolamento CE n° 1830/2003).