

SALUMIFICIO DI GENGA srl	Scheda prodotto LE MARCHE A FETTE ANTIPASTO MARCHIGIANO	Data di emissione	03/02/2016
		Indice di Revisione	00 Del 03/02/2016
		Pagina	1 di 1



DENOMINAZIONE LEGALE	MISTO DI LONZA Qm, LONZINO Qm e SALAME FABRIANO (Lardellato Qm)		
Codice interno prodotto:8300	Codice EAN: 8033993060050		
Descrizione del prodotto: CARNE DI SUINO ALIMENTATA SENZA OGM. Il seguente prodotto è realizzato con Lonza, Lonzino e Salame Lardellato Qm.	Ingredienti: Lonza: Carne di suino, sale, pepe, aromi, zuccheri (saccarosio e destrosio), Conservante: E 250 - E251, Antiossidante: E301. Lonzino: Carne di suino, sale, pepe, aromi, zuccheri (saccarosio e destrosio), Conservante: E 250 - E251, Antiossidante: E301. L'insacco viene effettuato nel budello naturale (gentile di suino). Salame Fabiano (Lardellato): Carne di suino, sale, pepe, zuccheri: (destrosio), aromi, Antiossidante: E 300, Conservanti: E 252. AFFETTATO SENZA BUDELLO.		
Pezatura e confezionamento: Peso Fisso 120 g. Il prodotto viene confezionato in cartoni da 10 pezzi l'uno.	Modalità di conservazione: Il prodotto va conservato a 0 + 4 ° C	Termine minimo di conservazione (TMC): Il prodotto scade entro 60 giorni dal confezionamento	

SALUMIFICIO DI GENGA srl	Scheda prodotto LE MARCHE A FETTE ANTIPASTO MARCHIGIANO	Data di emissione	03/02/2016
		Indice di Revisione	00 Del 03/02/2016
		Pagina	2 di 1

CARATTERISTICHE (valori medi)			
Caratteristiche microbiologiche		VALORI NUTRIZIONALI	
valori medi riferiti a 100 g di prodotto			

Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g	Valore energetico	kcal 356	Kj 1490
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g	Grassi 25,4 g	di cui saturi g. 4.5	
Salmonella spp.	assente in 25 g	Carboidrati 0,2	di cui zuccheri g. 0	
Listeria monocytogenes	< 100 g	Proteine 31,6 g		
pH	5.6	Sale 1.6 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 ai al confezionamento. Si utilizza sono 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)

	Presenza	Possibile presenza accidentale
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e 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/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Genga, 03/02/2016

Per accettazione Paola Luzi.