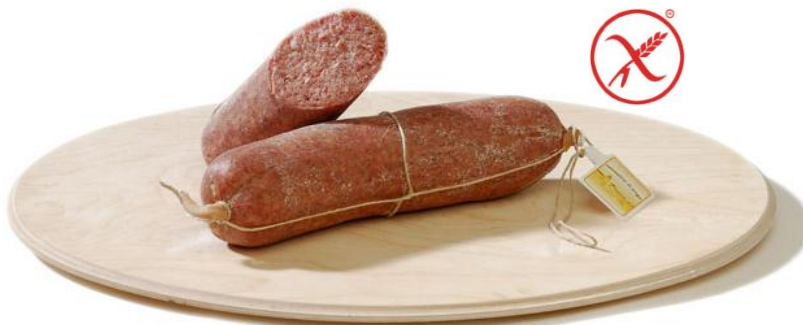


<b>SALUMIFICIO DI GENGA SRL</b>	<b>Scheda prodotto</b>  <b>SALAME MORBIDO DI GENGA</b>	Data di emissione	13/11/14
		Indice di revisione	01 DEL 13/11/14
		Pagina	1 di 1



**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 2111 codice prodotto a trancio 2119</b>		<b>codice EAN: 2605565</b>	
<b>Descrizione del prodotto:</b> Prodotto con pancetta e guancia e carne magra di spalla. La macinatura fina e particolare rende il prodotto morbido nel tempo. Consistenza morbida e spalmabile.		<b>Ingredienti:</b> Carne di suino, sale, pepe, zuccheri: (destrosio), aromi, Antiossidante: E 300 Conservanti: E250 - E 252. Insacco in budello naturale. (Non edibile).	
<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 (TMC):</b> Il trancio scade entro 4 mesi L'intero va consumato Preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		<b>Valori nutrizionali (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)</b>	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g	Valore energetico	kcal 309    Kg 1294
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g	Grassi 24.8 g	di cui saturi g. 11.7
Salmonella spp.	assente in 25 g	Carboidrati 0.3	di cui zuccheri g. 0
Listeria monocytogenes	< 100 Ufc	Proteine 21.2 g	
pH	5.1	Sale 1.35	
Aw	0.90 ± 2	Fibra g. 0.1	
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).			
<b>CERTIFICAZIONI</b> : L'azienda è certificata :			
 			
<b>Allergeni Alimentari ( D. Lgs. 114/2006 e successive modifiche e aggiornamenti)</b>			
	<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/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	