

	SCHEDA TECNICA SALUMI DATA SHEET FOR COLD CUTS	Mod. 7.1/d Rev. 08 del 01/2017
--	---	-----------------------------------

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	SOPRESSA DEI CASTELLI DOLCE GRANDE
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Salume stagionato prodotto con suini Italiani
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	624
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	SALUMIFICIO DEI CASTELLI SRL STRADA DEL CAPITELLO, 11/13/15 36075, MONTECCHIO MAGGIORE, VICENZA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE (DOP, IGP, STG) - <i>Designation of origin (es. PDO)</i>	-
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO <i>Number of organic certification</i>	-
STAGIONATURA - <i>Maturation</i>	Almeno 80 giorni
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	3 kg circa
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	80 gg
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	4 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura massima di +16°C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE - INGREDIENTS*

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	Quantità Ingredienti (%) <i>Quantitative Ingredient Declaration</i>	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Carne e grasso suino		Italia
Sale		
Destrosio		
Pepe		
Aroma naturali		
Conservanti: E250, E252		

*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /*the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients*

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO

Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate *Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination*

**SCHEDA TECNICA SALUMI
DATA SHEET FOR COLD CUTS**

Mod. 7.1/d
Rev. 08 del 01/2017

01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachia nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/Lupin and products thereof	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Budello non edibile - <i>Inedible casing</i>	SI
--	----

DICHIARAZIONE OGM - DMO DECLARATION

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/If Yes which one
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/Contains Genetically Modified Organism?		X	
Deriva da OGM/ Produced from GMO?		X	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION

Energia - <i>Energy:</i>	2030 kJ
	490 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	44 g
di cui saturi - <i>of Which Saturated</i>	21.9 g
di cui monoinsaturi - <i>of Which mono-unsaturates</i>	- g
di cui polinsaturi - <i>of Which poly- unsaturates</i>	- g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	0.2 g
di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	0 g
Fibra - <i>Fibre</i>	- g
Proteine - <i>Protein</i>	23.30 g
Sale - <i>Salt</i>	4.11 g

PUO' ESSERE CONSUMATA DA - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - <i>Children younger than 3 years</i>	NO
Donne in gravidanza - <i>Pregnant</i>	NO
immunodepressi - <i>Immunodepressed</i>	NO
Celiaci - <i>People with coeliac</i>	SI
Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	SI

ISTRUZIONI D'USO - INSTRUCTIONS FOR USE ()**

(**) Ad esempio se il prodotto deve essere sottoposto a cottura - *For example "to be consumed after cooking"*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI(*) - MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Enterobacteriaceae (UFC/g) - Enterobacteriaceae (CFU/g)	-
Clostridi solfito riduttori UFC/g	-
Escherichia Coli (UFC/g) - (CFU/g)	<100 UFC/g
Staphilococchi coagulasi-positivi (ufc/g) - (CFU/g)	<100 UFC/g
Yersinia Enterocolitica in 25 g	<100 UFC/g
Salmonella spp. in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25 g

(***) Allegare copia analisi recenti - Please attach copy of a recent microbiological analysis.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - Activity Water (aw)	<0.92
pH	5.4-6.4

PROCESSO PRODUTTIVO - PRODUCTION PROCESS

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan

DETTAGLI LOGISTICI - LOGISTIC DETAILS

IMBALLAGGIO PRIMARIO - Primary packaging	Sfuso
IMBALLAGGIO SECONDARIO - Secondary packaging	Scatolone di cartone
PEZZI PER COLLO - Units per case	5
COLLI PER STRATO - Cases per layer	4
STRATI PER PALLET - Layers per Pallet	6
EAN 13 PEZZO - EAN13 Units	2821837
EAN 128 - EAN128 Case	-
CODICE DOGANALE (INTRA) - Intrastat Code	-

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? Is it possible to deliver the products with multilingual labels?	Sì Su Richiesta
--	-----------------

ETICHETTA - LABEL

Incollare l'etichetta del prodotto o inviare in allegato/ Stick the product label or attach it



**SALUMIFICIO
DEI CASTELLI s.r.l.**

STRADA DEL CAPITELLO, 11-13/15
36075 MONTECCHIO MAGGIORE (VI)
TEL. 0444/492627

Data(date), 12-01-2017

SOPRÉSSA DEI CASTELLI

ma (signature)

INGREDIENTI: CARNE E GRASSO SUINO
SALE, DESTROSI, FEPE
AROMI NATURALI
CONSERVANTI E252, E250
DA VENDERE A PESO

nbro (stamp)

DATA PRODUZIONE/LOTTO:
22/09/2016