

**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>	SPECK FESA
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Salume stagionato
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	-
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>	MEGGIO ROBERTO & C SNC VIA VITTORIO EMANUELE, 98 38055, GRIGNO, TRENTO
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>	Minimo 60 giorni
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	2 kg circa
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	90 giorni
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	7 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4 °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 di sulno (fesa)		GERMANIA E BELGIO
Sale		
Destrosio		
Spezie e aromi		
Antiossidante: E301		
Conservanti: E250 e E251		

*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 - Allergens present in the finished product as ingredients		
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), 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
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 / <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

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

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

Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</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 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), 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
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/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Budello non edibile – *inedible casing*

Non presenta budello

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 - Energy:	925 kJ 221 kcal
Grassi - Fat	9.6 g
di cui saturi - of Which Saturated	3.7 g
di cui monoinsaturi - of Which mono-unsaturates	- g
di cui polinsaturi - of Which poly-unsaturates	- g
Carboidrati - Carbohydrate	1.0 g
di cui zuccheri - of Which Sugars	0.6 g
Fibra - Fibre	- g
Proteine - Protein	33 g
Sale - Salt	6.2 g

PUO' ESSERE CONSUMATA DA - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

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

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

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

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

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI(*)- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

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

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	Confezionato sottovuoto
IMBALLAGGIO SECONDARIO - Secondary packaging	Scatolone di cartone

PEZZI PER COLLO - Units per case	
COLLI PER STRATO - Cases per layer	
STRATI PER PALLET - Layers per Pallet	

EAN 13 PEZZO - EAN13 Units	2701883
EAN 128 - EAN128 Case	

CODICE DOGANALE (INTRA) - Intrastat Code	
--	--

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingua? Is it possible to deliver the products with multilingual labels?	NO
--	----

ETICHETTA - LABEL

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

--

Data(date), 30/11/2016

Firma (signature) 
 L. B. GIO. B. N. E. R. T. O. & C. S. N. C.
 Via V.
 35055 GRIGNO (TN)
 Tel. 0461 19410225

Timbro (stamp)