



SCHEDA TECNICA
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO

SP-PF-
2Q+

Revisione 1 del 1/06/11

LA GABBIANELLA
IL SALAME EXTRA

Pag.
Di

1
2

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO	SALAME LA GABBIANELLA
CODICE PRODOTTO	11501
<u>VOCE DOGANALE</u>	<u>16.01.00.91</u>
<u>ORIGINE</u>	<u>UE</u>
CODICE EAN	279215
CONFEZIONAMENTO	N. 1 pezzo Venduta sfusa con tagliere e confezionata in carta pacco
CLASSE DI CONSUMATORE A CUI E' DESTINATO	Adulti /bambini
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	<u>SENZA GLUTINE</u> <u>NON CONTIENE DERIVATI DEL LATTE</u>
TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE: (i tempi sono indicativi e non prescrittivi e sono stabiliti non in funzione della salubrità, ma piuttosto della tipologia di qualità organolettica di prodotto finito)	<u>Non confezionato:</u> 4 mesi dall'immissione in commercio conservato in ambiente aerato alla temperatura da +8°C +13°C
ISTRUZIONI PER L'USO	Deve essere consumato crudo e privo di budello esterno.
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Regolamento CE 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Regolamento CE 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale D.Lgs. n. 114 dell'8 Febbraio 2006 (Direttiva allergeni)

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN.168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS – FSSC 22000
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.

Data approvazione: 23/05/14
Approvato da:
Ribuoli Katia

	SCHEDA TECNICA SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO	SP-PF- 2Q+	
Revisione 1 del 1/06/11	LA GABBIANELLA IL SALAME EXTRA	Pag. Di	2 2

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO			
PESO: GRANA: BUDELLO NATURALE: LEGATURA: TEMPI MEDI DI STAGIONATURA:		circa 3/4 kg media gentile legato a mano minimo 3 mesi	
INGREDIENTI: carne di suino italiano, sale marino, destrosio, fruttosio, spezie; conservanti: nitrato di potassio			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO			
COLORE	ODORE	SAPORE	
Rosso vivo	Leggermente aromatizzato	Delicato	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL PRODOTTO			
PH	ATTIVITA' ACQUA		
<5	< 0,92		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO			
SALMONELLA	LISTERIA	STAPHILOCOCCO AUREUS	
Assente in 25 g	< 100 UFC/g	< 500 UFC/g	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO SU 100G			
Valore energetico	Grassi totali	Grassi saturi	Grassi monoinsaturi
Kcal 342/Kj 1422	24,2	8,74	10,88
Grassi polinsaturi	Proteine	Carboidrati	Sale (NaCl)
3,51	31	<LQ	

Salumificio Pedrazzoli Spa Via San Giovanni,16 46020 San Giovanni Del Dosso MN N°R./C.F./P.I. 01592090201 R.E.A.MN.168927 Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v. Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268 www.salumificiopedrazzoli.it info@salumificiopedrazzoli.it	Azienda certificata BRC – IFS – FSSC 22000 Azienda certificata per il biologico con il CCPB Codice bio aziendale : 2195	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI S.p.A. Data approvazione: 23/05/14 Approvato da: Ribuoli Katia
---	---	---