

SCHEMA PRODOTTI // PRODUCT SPECIFICATION

| COD. ARTICOLO STELLA 81 STELLA 81 ITEM CODE | DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION |
|--|---|
| 080302 08030201 | INTERO SFUSO // WHOLE PIECE UNPACKAGED MAP |

In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori le materie prime utilizzate risultano conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 1829/2003 e dal Regolamento (CE) N. 1830/2003.

Based on supplier information, this product is considered not genetically modified or not derived from a genetically modified organism as defined in these regulations: Directive 2001/18/EC and Regulations 1829/2003 and 1830/2003 (Genetically Modified Organisms), as amended.

| 1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION | |
|---|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks</i> | STELLA 81 SPA Via Volta 45, 37050 Concamarise (VR) - ITALY IT 1342L CE |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade Name</i> | SALAME TIPO MANTOVANO |
| EAN | 2308716 + peso // <i>weight</i> |
| INGREDIENTI <i>Ingredients</i> | Carne suina, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E 316, E 300. Conservanti: E 252, E 250. <i>Pork meat, salt, dextrose, sucrose, spices, flavourings. Antioxidant: E 316, E 300. Preservatives: E 252, E 250.</i> |
| ALLERGENI <i>Allergens</i> | Assenti <i>Absent</i> |
| STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature</i> | Refrigerato da 0 °C a + 4 °C <i>Refrigerated from 0 °C to + 4 °C</i> |
| PEZZATURA <i>Size</i> | 0,8-1,0 kg |
| CONFEZIONAMENTO <i>Packaging</i> | - |
| PEZZI PER CARTONE <i>Pieces per carton</i> | 14 intero |
| PESO CARTONE <i>Carton weight</i> | - |
| DIMENSIONI CARTONE <i>Carton dimensions</i> | - |
| SHELF LIFE | 4 mesi dalla data di confezionamento <i>4 months from the packaging date</i> |
| LOTTO <i>Batch number</i> | 6 numeri // <i>numbers</i> |

IMMAGINE PRODOTTO
(da catalogo a titolo esemplificativo)
Product image as example

**2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Carica Mesofila totale (UFC/g) | <10 ⁶ |
| Escherichia coli (UFC/g) | <10 ² |
| Salmonella spp. (/25g) | Assente // <i>Absent</i> |
| Listeria monocytogenes (/25g) | Assente // <i>Absent</i> |

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI // NUTRITIONAL VALUESValori medi per 100 g di prodotto // *Average values per 100 g of product*

| | | |
|--|------|------|
| Valore Energetico / <i>Energy</i> | kcal | 366 |
| | kJ | 1533 |
| Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> | g | <1 |
| Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i> | g | - |
| Grassi / <i>Fat</i> | g | 31 |
| Di cui saturi / <i>Of which saturates</i> | g | - |
| Proteine / <i>Protein</i> | g | 21 |
| Fibre / <i>Fiber</i> | g | - |
| Sale / <i>Salt</i> | g | - |

4. ETICHETTATURA // LABELLING

| | |
|---------------------------|--|
| ETICHETTA <i>Label</i> | <ul style="list-style-type: none">- Marchio di identificazione // <i>Identification mark</i>- Descrizione articolo // <i>Item description</i>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature</i>- Data produzione // <i>Production date</i>- Scadenza // <i>Best-before date</i>- Peso netto // <i>Net weight</i>- Lotto // <i>Batch number</i>- Barcode // <i>Barcode</i> |
|---------------------------|--|