

| | | |
|--|----------------|----------------------|
| BERNARDINI GASTONE S.R.L. CENAIA - CRESPIA (PI) | DOCUMENTO | ULTIMO AGGIORNAMENTO |
| | scheda tecnica | 29/04/2014 |

Articolo: LARDO AGLI AROMI SV KG 2

CODICE EAN 2 01010

| | |
|--------------------------------|--------|
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | CODICE |
| Salume intero crudo stagionato | A010 |

| | |
|----------------|---------------|
| COMPOSIZIONE | /STAGIONATURA |
| Lardo di suino | 3 mesi |



| VALORI NUTRITIVI PER 100 gr DI ALIMENTO | | ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400 KJ/2000 KCAL) |
|---|--------------------|--|
| Energia | 801 Kcal / 3355 KJ | 40% |
| Grassi totali | 89.1 g | 127% |
| Acidi grassi saturi | 29.8 g | 149% |
| Carboidrati | 0 g | 0% |
| Zuccheri | 0 g | 0 |
| Proteine | 0 g | 0% |
| Sale | 10 g | 166% |

| INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI | |
|--|--------------|
| E. coli | < 100 ufc/g |
| Staphilococcus a. | <100 ufc/g |
| Clostridi s.r. | < 10/g |
| Salmonella sp. | assente/25 g |
| Listeria sp. | assente/25 g |
| A _w | < 0,92 |
| PH | < 6.8 |

| | |
|---------------------------|--|
| DIMENSIONI PRODOTTO | |
| ≅ 5-11 cm x 28 cm x 23 cm | |

| CONFEZIONE | | IMBALLAGGIO | |
|-----------------------------|---|-------------------------|----------------------|
| Tipologia imballo primario: | Film plastico impermeabile termoretraibile, applicato sotto vuoto | Tipologia: | Cartone 39 X 29 X 30 |
| Peso netto: | ≅ 2 Kg | Confezioni per imballo: | 10 |
| Tara | 15 g | Contenuto netto: | ≅ 20 Kg |
| | | Tara | 0,860 Kg |

Composizione pallet (H.140 - 80 X 120):

| | | | |
|------------------|------|-----------------|------|
| Cartoni x strato | n. 5 | Strati x pallet | n. 4 |
|------------------|------|-----------------|------|

ETICHETTATURA

| | |
|---------------------------------------|--|
| Denominazione del prodotto: | Il lardo agli aromi |
| Produttore | Bernardini Gastone s.r.l. |
| Sede stabilimento di produzione: | Via Lavoria 83/85 - Cenaia (PI) |
| Sede stabilimento di confezionamento: | Via Lavoria 83/85 - Cenaia (PI) |
| Numero di riconoscimento CE | IT 1292/L CE |
| Elenco degli ingredienti: | Lardo di suino, sale, spezie, aromi, antiossidanti: E301, Conservanti: E 250, Zucchero: destrosio. |
| Lotto di produzione: | Data produzione (giorno, mese, anno) |
| Termine Minimo di Conservazione: | 4 mesi dalla data di confezionamento |
| Modalità di conservazione: | Conservare da + 2° a +10° C, non forare la confezione |
| Modalità d'uso: | Aprire la confezione 10 minuti prima dell'utilizzo |

| DATI ETICHETTE | | | | |
|----------------|---------|---------|----------|----------|
| Italiano | Tedesco | Inglese | Francese | Spagnolo |
| 47 | 339 | 951 | | |



SCHEMA ALLERGENI

Fornitore: BERNARDINI GASTONE SRL

Prodotto fornito: LARDO AGLI AROMI S.V.KG2 Codice: A010

LARDO AGLI AROMI TRANCIO 400 GR.

Luogo di produzione: VIA LAVORIA 83/85 – 56040 CENAIA (PI)

| SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI | PRESENZA DELL'ALLERGENE | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | Nel prodotto si/no | Ingrediente che contiene l'allergene (1) | Nel luogo di produzione si / no (2) | Involontaria nel prodotto si/no (3) |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati | NO | | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | | NO | NO |
| Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) | NO | | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂ | NO | | NO | NO |

(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".

(2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.

(3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

- Non sono presenti sostanze allergeniche**
 Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:

- Possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di"**



DICHIARAZIONI

- ALLERGENI :** Bernardini Gastone s.r.l. certifica l'osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) e del D.lgs n° 114/2006.
- OGM:** Bernardini Gastone s.r.l certifica, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/
- IDONEITA' IMBALLO:** Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04. Reg. CE n° 2023/2006. Reg. CE n° 10/2011.
- SISTEMA AZIENDALE:** La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (*HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT*) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04. Reg. CE n° 2073/2005 e s.m.i. . Reg. CE n° 178/2002.