

		SCHEDA TECNICA	BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV.	03/03
			DATA	21/05/2024		
<u>DENOMINAZIONE PRODOTTO</u>			<u>CODICE EAN</u>		224024	
CARPACCIO DI CERVO FUME'			FOTO PRODOTTO			
CODICE ARTICOLO		P24				
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salume intero crudo marinato e affumicato				
INGREDIENTE PRIMARIO		Carne di Cervo tagli coscia				
<u>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO</u>		UE				
<u>VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO</u>						
Energia	kJ	626	<u>CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI</u>			
Energia:	kcal	148	Escherichia coli beta-gluconidasi positivo	ufc/g	< 100	
Grassi:	g	1,3	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100	
Di cui saturi:	g	0,3	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10	
Carboidrati:	g	0	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Di cui zuccheri:	g	0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Proteine :	g	34	Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,92	
Sale:	g	2,2	pH	unità di pH	< 7	
<u>TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO</u>		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		<u>DIMENSIONI PRODOTTO</u>		
<u>CONFEZIONE</u>		ETICHETTATURA AMBIENTALE		<u>IMBALLAGGIO</u>		
		ETICHETTA 3 PVC: RACCOLTA PLASTICA		Imballaggio Secondario		
		INVOLUCRO 07 OTHER: RACCOLTA PLASTICA		CARTONE 1		
Peso per pezzo		\cong Kg	0,700 - 1,700		39 x 29 x 12	
Peso medio netto:		\cong Kg	1,300		3	
				Confezioni per imballo:		
				Peso Totale Confezione :		
				\cong Kg	4,300	
Composizione pallet (H.170 – 80X120):						
n° Cartoni x Strato	8	n° Strati x 1/2 pallet	5	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet		40
Totale Peso Medio Pallet Kg	378	n° Strati x pallet	11	Totale n° Cartoni x Pallet		88
ETICHETTATURA						
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :			IT 1292/L CE			
Elenco degli ingredienti:		Carne di cervo, sale, spezie, aglio, pepe, erbe aromatiche. Conservante: E250; Antiossidante: E301. Affumicatura naturale con legno di faggio.				
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:			gg	60		
Lotto di produzione:			Data produzione (giorno, mese, anno)			
Indicazioni generali			Confezione sottovuoto non forare la confezione			
Modalità d'uso:			Rimuovere la confezione prima di consumare il prodotto			
CONSERVAZIONE						
Trasporto:			Con mezzo isoteramico conservare tra 0°C e +4°C			
Stoccaggio:			In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0°C e +4°C			
Esposizione:			In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra 0°C e +4°C			

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		CARPACCIO DI CERVO FUME'
Codice:		P24

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto sì/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione sì / no (2)	Involontaria nel prodotto sì/no (3)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, 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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	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:

X	Non sono presenti sostanze allergeniche
	Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:
	Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di":
X	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori
	Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a:
	-

Prodotto fornito:	P24
Codice:	Salume intero crudo marinato e affumicato
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	MARRONE SCURO
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
FORMA	CILINDRICO IRREGOLARE
DICHIARAZIONI	
<u>ALLERGENI:</u>	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011.
<u>OGM:</u>	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, 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. 1829/2003 e REG. CE n. 1830/2003
<u>IRRADIAZIONI IONIZZANTI</u>	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non vengono trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e D.lgs 94/01 e s.m.i.
<u>IDONEITA' IMBALLI:</u>	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.
<u>SISTEMA AZIENDALE:</u>	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.
<p>COMPILATORE MAURO BERNARDINI 21/05/2024</p>	