

BERNARDINI GASTONE S.R.L. CENAIA – CRESPINA (PI)	DOCUMENTO	ULTIMO AGGIORNAMENTO
	scheda tecnica	11/04/2014

Articolo: **PETTO D'OCA AFFUMICATO S/V**

CODICE EAN 2 66066

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	CODICE
Salume intero crudo affumicato e congelato	P66



COMPOSIZIONE
Carne di oca dal taglio "petto"

VALORI NUTRITIVI		INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia: Kcal/100g	476	E. coli	< 100/g		
Energia: Kj/100g	1962	Staphilococcus a.	< 100/g		
Proteine: g/100g	14	Clostridi s.r.	< 10/g		
Carboidrati: g/100g	1	Salmonella sp.	assente/25 g		
Grassi: g/100g	46	Listeria sp.	assente/25 g		
Acqua: g/100g	35	A <sub>w</sub>	< 0,96		
Ceneri: g/100g	4	PH	< 6		
PACKAGING					
Tipologia primo involucrio	Insaccato in materiale cellulosico plastico	Dimensione Prodotto medio	∅ ≅ 7 cm x 20 cm		
Tipologia Imballaggio	Film plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto	Tipologia imballaggio secondario	Cartone 39 x 29 x 11		
		Confezioni per imballo	5		
Peso netto:	≅ 0,6-0,9 Kg	Contenuto netto confezione:	≅ 3-4,5 Kg		
Tara	10 g	Tara	0,370 Kg		
PALLETTIZZAZIONE					
n° strati per 1/2 pallet	5	n° colli per strato	9	tot. colli per 1/2 pallet	45
n° strati per pallet	9	n° colli per strato	9	tot. colli per pallet	81

#### ETICHETTATURA

Denominazione del prodotto:	Il petto d'oca affumicato
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:	Carne d'Oca, sale, spezie, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromatizzante di affumicatura, aromi, Antiossidante: E 301, E 300 Conservanti: E 252, E 250;
Lotto di produzione:	Data produzione (GG,MM,AA)
Termine Minimo di Conservazione:	12 mesi dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	Conservare a -18° C
Modalità d'uso:	Da affettare congelato

#### CONSERVAZIONE

(\*): La conservazione del prodotto, ottenuta con il raggiungimento di naturali caratteristiche di stabilità mediante un appropriato metodo di produzione, può utilizzare solo in via secondaria la congelazione, con il fine principale di ottenere la consistenza desiderata in fase di affettazione. Il decongelamento a temperature inferiori a 7° C non altera il prodotto. In ambiente refrigerato, a temperature comprese fra 0° e +4° C, il prodotto in confezione integra è conservabile per 90 giorni.



# SCHEDA ALLERGENI

Fornitore:

BERNARDINI GASTONE SRL

Prodotto fornito:

PETTO D'OCA AFFUMICATO S.V.

Codice:

P66

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 illinoensis</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 <sub>2</sub>	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.