

 IT 702M CE	SCHEDA PRODOTTO LONZETTA STAGIONATA (salume stagionato)	All. 5.24 Rev. 2 del 06/11/2014 aggiornata al 03/03/2016																					
CODICE PRODOTTO: ST540 Lonzetta stagionata sfusa																							
CODICE PRODOTTO: ST540S Lonzetta stagionata sottovuoto																							
Descrizione e lavorazione del prodotto Prodotto stagionato ottenuto dalla salatura e stagionatura dell' arista di suino																							
Origini carni impiegate tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia																							
Pezzature e dimensioni																							
Ingredienti: Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, zuccheri: destrosio, Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.																							
Allergeni: NESSUNO (D.Lgs n° 178 del 27/09/2007).																							
Destinazione d'uso: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali.																							
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto è sfuso. Conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C se il prodotto è confezionato sottovuoto. Non forare la confezione.																							
STAGIONATURA MINIMA: 2 mesi																							
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti																							
T. M .C del prodotto s/v: 6 mesi dalla data di confezionamento																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Parametri Microbiologici</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Parametri</th> <th style="text-align: center;">Limiti Max</th> <th style="text-align: center;">Metodi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.coli</td> <td style="text-align: center;">500 ufc/g</td> <td>ISO 16649-1 o 2</td> </tr> <tr> <td>Clostridi solf.rid.</td> <td style="text-align: center;">50 ufc/g</td> <td>ISO 7937</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag.+</td> <td style="text-align: center;">100 ufc/g</td> <td>ISO6888-1/2</td> </tr> <tr> <td>Listeria m.</td> <td style="text-align: center;">assente in 25 g</td> <td>ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: center;">assente in 25 g</td> <td>ISO 6579</td> </tr> </tbody> </table>			Parametri Microbiologici			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Clostridi solf.rid.	50 ufc/g	ISO 7937	Stafilococchi coag.+	100 ufc/g	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Parametri Microbiologici																							
Parametri	Limiti Max	Metodi																					
E.coli	500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2																					
Clostridi solf.rid.	50 ufc/g	ISO 7937																					
Stafilococchi coag.+	100 ufc/g	ISO6888-1/2																					
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																					
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																					
Controllo contaminanti chimici : Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i																							
Controllo residuo fitosanitari : Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i																							
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">valori nutritivi medi</th> <th style="text-align: center;">per 100gr di parte edibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia: Kcal/100g</td> <td style="text-align: center;">259</td> </tr> <tr> <td>Energia: Kj/100g</td> <td style="text-align: center;">1082</td> </tr> <tr> <td>Proteine: g/100g</td> <td style="text-align: center;">31 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati: g/100g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri : g/100g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi: g/100g</td> <td style="text-align: center;">15 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi saturi: g/100g</td> <td style="text-align: center;">5,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale: g/100g</td> <td style="text-align: center;">4,7 g</td> </tr> </tbody> </table>			valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	259	Energia: Kj/100g	1082	Proteine: g/100g	31 g	Carboidrati: g/100g	0 g	Zuccheri : g/100g	0 g	Grassi: g/100g	15 g	Grassi saturi: g/100g	5,1 g	Sale: g/100g	4,7 g			
valori nutritivi medi	per 100gr di parte edibile																						
Energia: Kcal/100g	259																						
Energia: Kj/100g	1082																						
Proteine: g/100g	31 g																						
Carboidrati: g/100g	0 g																						
Zuccheri : g/100g	0 g																						
Grassi: g/100g	15 g																						
Grassi saturi: g/100g	5,1 g																						
Sale: g/100g	4,7 g																						
EMESSO	APPROVATO	DATA																					

ITALPORK	IT 702M CE	DAVIDE BENIGNI	DAVIDE BENIGNI	30/09/14
SCHEDA PRODOTTO			All. 5.24	
LONZETTA STAGIONATA			Rev. 3	
(o Arista stagionata)			9/30/14	
SCHEDA ALLERGENI				
ALLERGENI	Presenza allergene			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontaria nel prodotto si/no
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	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	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
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO2	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."				
EMESSO		APPROVATO		DATA
Davide Benigni		Davide Benigni		30/09/14