



Salumi Cinque Stelle s.r.l.
Via L. Cagnola, 45/47
20081 Abbiategrasso (MI)

GHIOTTARELLE ATM	
Descrizione del prodotto	
Preparazione di carne suina	
Denominazione prodotto in etichetta	Ghiottarelle
Descrizione prodotto/classificazione	Preparazione di carne di suino confezionata in atmosfera protettiva
Codice di vendita	21023
Peso medio	1,5 Kg
Codice EAN CONFEZIONE	2247002
Codice EAN IMBALLO	98026451210237
Flusso produttivo	
Ricevimento materie prime - Stoccaggio - Mondatura - Preparazione concia - Pesatura e preparazione impasto - Miscelazione - Sosta tecnica - Insaccatura e legatura - Sgocciolatura - Confezionamento ed etichettatura - Imballaggio e spedizione	
Composizione	
Ingredienti	Carne di suino (86%), acqua, sale, aromi, destrosio, spezie. Carne origine: Italia
	Senza glutine e lattosio
Conservazione e consumo	
Shelf-life	12 giorni
Modalità di conservazione	Conservare tra 0 e +4 °C; non forare la confezione
Modalità d'uso	Consumare previa accurata e completa cottura ad almeno +75 °C a cuore del prodotto
Etichettatura, confezionamento ed imballaggio	
Etichettatura	Logo, ragione sociale e indirizzo De Amicis S.p.A., bollo CE Salumi Cinque Stelle, denominazione di vendita, data di scadenza (gg/mm/aa), lotto di produzione, ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità d'uso.
Tipo peso	Variabile
Tipo Confezionamento	In vaschetta di materiale plastico in atmosfera protettiva.
Tipo Imballaggio	Cartone
Peso netto imballo	12 kg
Peso confezione/pezzo	1,5 kg
N. pezzi/confezione per imballo	8
N. pezzi per confezione	12
Dimensioni Pallet (L x P x h)	80 x 120 x 170
Dimensioni cartone (L x P x h)	60 x 40 x 18
N° cartoni x strato	4
N° strati per bancale	8
Peso Netto Pallet (Kg)	
Peso Lordo Pallet (Kg)	
Codice doganale	



Salumi Cinque Stelle s.r.l.
Via L. Cagnola, 45/47
20081 Abbiategrasso (MI)

Parametri analitici					
Caratteristiche microbiologiche	Parametro	Limiti			
		n	c	m	M
					Unità di misura (*unità formanti colonia)
	<i>E. coli</i>	5	2	500	5.000
	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente	-
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>Listeria monocytogenes</i>	1	0	<1000	
	pH	5.70-6.20			
	Aw	0,97 - 0,98			

Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100 g)	
Energia (kJ)	889
Energia (kcal)	214
GRASSI	17
di cui acidi grassi saturi	6,6
CARBOIDRATI	1,6
di cui zuccheri	0,8
PROTEINE	14
SALE	2,5

OGM			
Assenti			
Scheda allergeni			
Elenco allergeni allegato II al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011			
	P	A	T
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X	
Uova e prodotti a base di uova.		X	
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X	
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		X	
Sedano e prodotti a base di sedano.		X	
Senape e prodotti a base di senape.		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X	

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Legenda: P = presenza; A = Assenza; T = tracce



Salumi Cinque Stelle s.r.l.
Via L. Cagnola, 45/47
20081 Abbiategrasso (MI)

Etichetta



GHIOTTERELLE

PREPARAZIONE DI CARNE SUINA
Ingredienti: carne di suino (88%), acqua, sale, aromi, destrosio,
spezie.

CARNE ORIGINALE: ITALIA
Senza glutine o lattosio

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. Conservare tra 0 e +4 °C.
Consumare previa accurata e completa cottura ad almeno +75 °C a
cuore del prodotto.

Dichiarazione Nutrizionale. Valori medi per 100g di prodotto. ENERGIA:
889 kJ / 214 kcal; GRASSI 17,0g; di cui acidi grassi saturi 8,8g;
CARBOIDRATI 1,0g; di cui zuccheri 0,0g; PROTEINE 14,0g; SALE 2,89g

Lotto 052316098

Da consumare entro: 17.12.23

Peso netto

1,473kg



Assoluta diff. vendita. Vaso in PP e PLASTICA. Foglio:
C/APP 21 CARTA, Polistirolo: PE/ENVOLPE 7 PLASTICA.
Verifica le disposizioni del tuo comune.

DE AMICIS S.p.A.
Via Montecuccoli, 29 - 20147 MILANO



SALUMI CINQUE STELLE S.r.l. Via L.
Cagnola, 45/47 - 20081
Abbiategrasso (MI)



GHIOTTERELLE

Da consumare entro:
17/12/23

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA.
Conservare tra 0 e +4 °C. Consumare previa
accurata e completa cottura ad almeno +75 °C a
cuore del prodotto.

QSO-23P00055C00010	Pezzi	Id.Ct.	Peso netto
Lotto: QS2316098	8	10	11,786 Kg



Verificato da RQ

Verificato