

 		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA -LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. DATA		03/04 21/05/2024	
DENOMINAZIONE PRODOTTO FINOCCHIONA IGP				CODICE EAN 296033		FOTO PRODOTTO 			
CODICE ARTICOLO A013		TIPOLOGIA DI PRODOTTO Insaccato crudo stagionato		INGREDIENTE PRIMARIO Carne di Suino		ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO ITALIA			
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI					
Energia:				Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 50			
Grassi:				Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 50			
Di cui saturi:				Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10			
Carboidrati:				Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato			
Di cui zuccheri:				Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato			
Proteine :				Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,92			
Sale:				pH	unità di pH	< 7			
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO INSACCATO CON FIBRA NATURALE		CONFEZIONE ETICHETTATURA AMBIENTALE NON APPLICABILE		DIMENSIONI PRODOTTO Ø ≅ 10cm x 40cm		IMBALLAGGIO ETICHETTATURA AMBIENTALE  RACCOLTA CARTA			
Tipologia: SFUSO - PRODOTTO SOGGETTO A CALO PESO NATURALE		Imballaggio Secondario: CARTONE 6		Confezioni per imballo: 3		60 x 38 x 24			
Peso per pezzo ≅ Kg 2,800 -3,800		Peso medio netto: ≅ Kg 3,400		Contenuto medio netto: ≅ Kg 10,850					
Composizione pallet (H.1700 – 80X120):									
n° Cartoni x Strato 4		n° Strati x 1/2 pallet 3		Totale n° Cartoni x 1/2 pallet 12					
Totale Peso Medio Pallet Kg 260		n° Strati x pallet 6		Totale n° Cartoni x Pallet 24					
ETICHETTATURA									
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 1292/L CE					
Elenco degli ingredienti:				Carne di Suino, sale ,semi di finocchio, zuccheri (destrosio,saccarosio), pepe spezzato, aglio, pepe macinato. Antiossidanti: E301,Conservanti: E250. BUDELLO NON EDIBILE					
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento: gg				120					
Lotto di produzione:				Data produzione (giorno, mese, anno)					
Indicazioni generali									
Modalità d'uso:				Togliere budello prima di mangiare					
CONSERVAZIONE									
Trasporto:				Con mezzo isoteramico conservare tra 0°C e +4°C					
Stoccaggio:				In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C					
Esposizione:				In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C					

SCHEDA ALLERGENI		
Prodotto fornito:		FINOCCHIONA IGP
Codice:		A013

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:	FINOCCHIONA IGP	
Codice:	A013	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
COLORE	BRUNO ROSSASTRO E BIANCO	
SAPORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO	
ODORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO	
FORMA	TRANCIO 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.	
COMPILATORE MAURO BERNARDINI 21/05/2024		