

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| BERNARDINI GASTONE S.R.L. CENAIA – CRESPIA (PI) |  | ULTIMO AGGIORNAMENTO |
| | | 18/01/2019 |
| | | DOCUMENTO |
| | | Scheda tecnica |

Articolo: BLACK ANGUS AFFUMICATO S.V.

CODICE EAN 2 02090

| | |
|--|-------------|
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | CODICE |
| <i>Salume intero stagionato e affumicato con legno di faggio</i> | P86B |



| | |
|--|-----------------------|
| COMPOSIZIONE | SALATURA/STAGIONATURA |
| <i>Carne di bovino dal taglio "sottofesa "</i> | <i>60 giorni</i> |

| VALORI NUTRITIVI PER 100 gr DI ALIMENTO | |
|---|-------------------|
| Energia | 759 kJ / 180 kcal |
| Grassi totali di cui: | 4.3 g |
| A grassi saturi | 1.38 g |
| Carboidrati di cui: | 0 g |
| Zuccheri | 0 g |
| Proteine | 35.3 g |
| Sale | 2.4 g |

| INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI | |
|--|----------------------|
| E. coli | < 100 ufc/g |
| Staphylococcus a. | <100 ufc/g |
| Clostridi s.r. | < 10 ufc/g |
| Salmonella spp. | Non rilevato in 25 g |
| Listeria mono. | Non rilevato in 25 g |
| A _w | < 0,95 |
| pH | < 7 |

| CONFEZIONE | | IMBALLAGGIO | |
|---|--|-------------------------|-----------------------------|
| Tipologia: | <i>Film plastico impermeabile termoretraibile, applicato sotto vuoto</i> | Tipologia: | <i>Cartone 39 X 29 X 11</i> |
| Peso netto: | <i>≅ 1.5-2.5 kg</i> | Confezioni per imballo: | <i>2</i> |
| Tara | <i>10 g</i> | Contenuto netto: | <i>≅ 3-5 kg</i> |
| | | Tara | <i>≅ 0,370 kg</i> |
| Composizione pallet (H.140 – 80 X 120): | | | |
| Cartoni x strato | <i>n. 8</i> | Strati x pallet | <i>n. 9</i> |

ETICHETTATURA

| | |
|---------------------------------------|--|
| Denominazione del prodotto: | <i>Black Angus Affumicato</i> |
| Produttore | <i>Bernardini Gastone s.r.l.</i> |
| Sede stabilimento di produzione: | <i>Via Lavoria 83/85 – Cenaia (PI)</i> |
| Sede stabilimento di confezionamento: | <i>Via Lavoria 83/85 – Cenaia (PI)</i> |
| Numero di riconoscimento CE | <i>IT 1292/L CE</i> |
| Elenco degli ingredienti: | <i>Carne Bovina (Black Angus), sale, aromi, spezie, Antiossidante E301. Conservante: E250.</i> |
| Lotto di produzione: | <i>Data produzione (giorno, mese, anno)</i> |
| Termine Minimo di Conservazione: | <i>90 giorni dalla data di confezionamento</i> |
| Modalità di conservazione: | <i>Conservare da 0° a + 4° C, non forare la confezione</i> |
| Modalità d'uso: | <i>Aprire la confezione 10 minuti prima dell'utilizzo</i> |

CONSERVAZIONE

| | |
|----------------|--|
| Trasporto: | <i>Al riparo da sbalzi di temperatura, in mezzo isotermico</i> |
| Stoccaggio: | <i>In luogo fresco (da +0° a +4° C), al riparo dalla luce</i> |
| Conservazione: | <i>In luogo fresco (da +0° a +4° C), al riparo dalla luce</i> |



SCHEMA ALLERGENI

Fornitore: BERNARDINI GASTONE SRL

Prodotto fornito: BLACK ANGUS AFFUMICATO S.V. Codice: P86 B

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 illinoiesis</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 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:



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 al Reg. CE 1169/2011.

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°) 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.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO , SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO BERNARDINI s.r.l.. IN CONFEZIONE ORIGINALE E RAPPRESENTANO UNA GUIDA DI MASSIMA PER IL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI . VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO. LE INFORMAZIONI SUL DOCUMENTO SONO FORNITE SENZA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA DI ESATTEZZA E SI BASANO SULLE NOSTRE ATTUALI CONOSCENZE ED ESPERIENZE. LA DITTA BERNARDINI s.r.l.. NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA'DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE , IMPROPRIO ED ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO.

Compilatore

Dott.ssa V.Andreuccetti