

**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF
4 BIO

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**
SALAME CACCIATORE BIO DOP

Pag. **1**
di **6**

**SPCARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

CODICE PRODOTTO E TIPOLOGIA PRODUCT CODE AND TYPE	<ul style="list-style-type: none">✓ 50803 INTERO – WHOLE✓ 50813 IN ATM– IN ATM✓ 50820 IN MICROFORATO – IN MICRO-PERFORATED
CODICE EAN EAN CODE	247374 IN ATM– IN ATM
CODICE DOGANALE CUSTOM CODE	<u>16.01.00.91</u>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO TYPE OF PACKAGING	<ul style="list-style-type: none">✓ SFUSO - LOOSE○ SOTTOVUOTO- VACUUM PACKED✓ MICROFORATO- MICRO-PERFORATED✓ ATM- ATM
PEZZI PER CARTONE – PALLETTIZZAZIONE – MISURE DEGLI IMBALLI PIECES PER CARTON – PALLET COMPOSITION- SIZES OF PACKAGING	<p>NR PEZZI PER CARTONE : 20 NR PIECES PER BOX</p> <p>CARTONI PER STRATO : 8 CARTON PER LAYER</p> <p>STRATI PER PALLET : 7 LAYERS PER PALLET</p> <p>CARTONI PER PALLET: 56 CARTONS PER PALLET</p> <p>DIMENSIONI (mm) E PESO DEL CARTONE (g): 334lunghezzax 297 larghezzax139 h – g 440 CARTON SIZE AND WEIGHT(mm and g) :334 length x 297 large x 139 heigh – g 440</p> <p>DIMENSIONI DELLA VASCHETTA: TRAY SIZE</p> <p>DIMENSIONI DEL SACCHETTO SOTTOVUOTO: VACUUM BAG SIZE</p> <p>DIMENSIONI (cm) E PESO DEL PALLET (kg): 120x80 cm – kg 5/6 (pallet plastica), kg 22 pallet di legno PALLET SIZE AND WEIGHT 120x80 cm – kg 5/6 (plastic pallet), kg 22 (wood pallet)</p> <p>ALTEZZA COMPLESSIVA DEL PALLET DA TERRA (cm): 120 HEIGHT OF THE PALLET FROM FLOOR</p>

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF
4 BIO

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**
SALAME CACCIATORE Bio DOP

Pag. **2**
di **6**

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

CLASSE DI CONSUMATORI A CUI E' DESTINATO IL PRODOTTO E CLAIMS <i>CONSUMER TYPE AND CLAIMS</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE✓ INSERITO NEL PRONTUARIO AIC - INSERTED IN THE TABLE AIC FOR CELAIC PEOPLE✓ PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE WITHOUT MILK-BY PRODUCTS✓ SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI WITHOUT ADDITIONAL PRESERVATIVES✓ SENZA ADDITIVI CHIMICI AGGIUNTI - WITHOUT CHEMICAL ADDITIVES○ SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI WITHOUT ADDITIONAL POLYPHOSPHATES○ SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO WITHOUT ADDITIONAL GLUTAMMATE
SHELF LIFE E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND PRESERVATION TEMPERATURE</i>	<p>Non confezionato: 4 mesi dall'immissione in commercio conservato in ambiente aerato alla temperatura da +8°C +13°C</p> <p>Confezionato in microforato: 4 mesi dall'immissione in commercio conservato in ambiente aerato alla temperatura da +8°C +13°C</p> <p>Confezionato in ATM: 3 mesi dall'immissione in commercio conservato alla temperatura di max +7°C</p> <p><i>Unpackaged:</i> 4 months from placing on the market stored in an aerated environment at a temperature of +8 ° C +13 ° C</p> <p><i>Packaged in micro:</i> 4 months from placing on the market stored in an aerated environment at a temperature of +8° C +13°C</p> <p><i>Packaged in ATM:</i> 3 months from placing on the market stored at a temperature of max + 7 ° C</p>
ISTRUZIONI PER L'USO <i>INSTRUCTION FOR USE</i>	<p>Da consumare crudo, privo di budello esterno</p> <p><i>To be eaten raw, without external casing</i></p>

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF
4 BIO

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
SALAME CACCIATORE BIO DOP

Pag. **3**
di **6**

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF PRODUCTS

PESO: <i>WEIGHT</i>	circa 200g – About 200g
MACINATURA (AL TAGLIO): <i>MINCE (IN CUTTING)</i>	Grana media – Medium grain
BUDELLO: <i>CASING</i>	Naturale – Natural
LEGATURA: <i>BINDING</i>	Legato a mano – Hand-tied
TEMPI MEDI DI STAGIONATURA: <i>MEDIUM PERIOD OF SEASONING:</i>	minimo 21 gg – 21 days minimum

INGREDIENTI: Carne di suino italiano*, sale marino, zucchero di canna*, spezie*

* prodotto biologico

INGREDIENTS: Italian pork meat, sea salt, cane sugar*, spices* .*

**organic product*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE <i>COLOUR</i>	ODORE <i>SCENT</i>	SAPORE <i>TASTE</i>	
Rosso vivo Bright red	Leggermente aromatizzato Slightly flavored	Delicato, dolce Delicate, sweet	

PARAMETRI CHIMICO-FISICI
CHEMICAL-PYSICAL PARAMETERS

PH	ATTIVITA' ACQUA <i>WATER ACTIVITY</i>		
5.30-5.50	≤ 0,92		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA AUTOCONTROLLO
MICROBIOLOGICAL SELF-CONTROL PARAMETERS

SALMONELLA Spp.	LISTERIA M.	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	
Assente in 25 g Not present in 25 g	< 100 UFC/g	< 500 UFC/g	

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF
4 BIO

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
SALAME CACCIATORE BIO DOP

Pag. **4**
di **6**

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G
NUTRITIONAL FACT PER 100 G

VALORE ENERGETICO <i>ENERGY</i>	GRASSI <i>FAT</i>	GRASSI SATURI <i>SATURATED FAT</i>	CARBOIDRATI <i>CARBOHYDRATES</i>
441Kcal/1720Kj	32.7	10.9	0.7
ZUCCHERI <i>SUGARS</i>	PROTEINE <i>PROTEINS</i>	SALE (NaCl) <i>SALT</i>	
0.7	28.4	4.20	

DICHIARAZIONE ALLERGENI
ALLERGENS DECLARATION

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE <i>ALLERGENS Attachment III bis Dir 2003/13/CE</i>	SI/NO <i>YES/NO</i>	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) PRESENCE IN TRACES (CROSSED CONTAMINATION)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO <i>PRESENCE IN THE</i> <i>PRODUCTION SITE</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati <i>Cereals containing gluten (e.g wheat, rye, barley, oats, spelt and khorasan wheat, kamut) and products thereof</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and Fish products</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk products</i>	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati) <i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, common walnuts, pecan, Brasil walnuts, pistachio and thereof)</i>	NO	NO	SI (PISTACCHIO) <i>YES (PISTACHIO)</i>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito <i>Sulphure dioxide and sulphites in concentrations of more</i>	NO	NO	NO

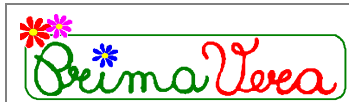
Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN. 168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF
4 BIO

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
SALAME CACCIATORE BIO DOP

Pag. **5**
di **6**

<i>than 10 ppm (10 mg/kg or 10 mg/l in SO₂)</i>			
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and Lupins-based products</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and molluscs-based products</i>	NO	NO	NO

DICHIARAZIONE ORIGINE MATERIA PRIMA
DECLARATION OF RAW MATERIAL ORIGIN

Con la presente sono a dichiarare che il Salumificio Pedrazzoli macella, seziona e lavora carni biologiche di origine Italiana (AGRICOLTURA UE) facenti parte del circuito del Parma e San Daniele DOP.

Pertanto anche la materia prima che Vi forniamo è biologica e di origine italiana.

Gli allevamenti biologici da cui si approvvigiona sono propri e la macellazione e il sezionamento avvengono internamente all'azienda; tutto questo permette di avere il completo controllo di filiera sui prodotti che il Salumificio Pedrazzoli produce.

We hereby declare that Salumificio Pedrazzoli slaughters, cuts and processes meats of Italian Origin (Italian Agriculture) that are part of the Parma and San Daniele PDO chain.

Therefore, all the raw material, the organic also, is from Italian Origin.

The breeding farms are of the own company and slaughtering and cutting are processed inside the plant; this allow to have the complete control of chain on the products that Salumificio Pedrazzoli produces.

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM
DECLARATION GMO ABSENCE

In riferimento al Reg. CE 1829/2003, i prodotti a Voi forniti non contengono, non sono costituiti e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati.

With reference to the Decree Reg. CE 1829/2003, the products supplied to You do not contain, are not made of and are not obtained from genetically modified organisms.

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia

	SCHEDA TECNICA- TECHNICAL SHEET SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO- SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT	SP-PF 4 BIO
Revisione 2 del 16/09/16 <i>Revision 2 on 16/09/2016</i>	NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO: COMMERCIAL NAME OF PRODUCT: SALAME CACCIATORE BIO DOP	Pag. 6 di 6

Tutti i suini biologici Pedrazzoli provengono da allevamenti situati nelle province di Modena e Mantova.

I suini Pedrazzoli sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici non tradizionali. L'azienda e gli allevamenti Salumificio Pedrazzoli sono contraddistinti da una totale attenzione per uno sviluppo eco-compatibile e nel pieno rispetto della sostenibilità, anche a livello energetico.

L'adesione del Salumificio Pedrazzoli al biologico è stata immediata e totale. Oggi i Salumi, sia freschi che stagionati, sono privi di conservanti, di derivati del latte e di glutine; una scelta e un impegno in continuità con la filosofia aziendale, che caratterizza da sempre l'azienda.

All Pedrazzoli organic pigs come from farms located in the provinces of Modena and Mantua. Pedrazzoli pigs are reared in the full respect of the animal and the environment: they live in large areas of pasture, exclusively planted and from organic crops, treated with homeopathic and non-traditional herbal medicines. Salumificio Pedrazzoli farms and farms are distinguished by total attention to eco-friendly development and in full respect for sustainability, even at the energy level.

The adhesion of Salumificio Pedrazzoli to the organic was immediate and complete. Today, fresh and seasoned salami are free of preservatives, milk and gluten derivatives; a choice and a commitment in continuity with the business philosophy that has always characterized the company.

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
 46020 San Giovanni Del Dosso MN
 N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
 R.E.A.MN .168927
 Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
 Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
 www.salumificiopedrazzoli.it
 info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
 Azienda certificata per il biologico con il CCPB
 Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 20.12.17
Date of approval
 Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia