

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti	
Scheda Prodotto: SPIANATA PICCANTE S/V SINGOLA			Revisione 03 del 22/10/2018 Pag. 1 di 2

SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT // PRODUCT SPECIFICATION

Codice articolo // Code article // item code	Descrizione articolo // Description de l'article // Item Description	Codice EAN // Code EAN // EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom Code
484773	SPIANATA PICCANTE S/V SINGOLA	2206157000000	16010091

PRODOTTO – PRODUIT - PRODUCT

Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	C.da Filiciusa, 87060 Mandatoriccio (CS) IT 1685 L
Denominazione di vendita // Dénominantion de vende // Trade name	SPIANATA PICCANTE S/V
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	Prodotto a base di carne// Meat Product// Produit de viande
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura, Aggiunta ingredienti, Miscelazione ingredienti, Impasto, Insacco, Asciugatura, Stagionatura, Confezionamento Sotto Vuoto // Mincing, Ingredients adding, Dough, Stuffing, Drying, Aging, Packaging under vacuum // Grincement, ingrédients ajoutés, mélanger les ingrédients de la pâte, d'ensachage de séchage l'assaisonnement, emballage sous vide
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Pysical state - Storage Temperature	Refrigerato // Chilled // Réfrigéré (+0°/+6°C)
Data di scadenza o TMC // DLC ou DLUO // Use by date or Best before	TMC: 180 giorni // DLUO: 180 jours // Best before: 180 days
Presentazione confezionamento // Présentation - conditionnement // Presentation – packaging	Confezionata sotto-vuoto// Packaged under vacuum // Confectionné sous vide
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	Ingredienti: carne di suino, sale, peperoncino piccante 1%, aromi, spezie, destrosio, saccarosio, pepe nero, antiossidante: E301; conservanti: E252, E 250; aromi di affumicatura, budello naturale // <i>Ingredients: pork meat, salt, hot chilli 1%, aromas, spices, dextrose, saccharose, black pepper, antioxydant: E 301; preservatives: E 252, E 250; smoke flavouring, natural casing</i> // <i>Ingrédients: viande porc, sel, poivre 1%, arômes, épices, poivre, dextrose, poivre noir, dextrose, saccharose, antioxydant: E 301; conservateurs: E 252, E 250; aromés de fume, boyau naturel</i>
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Assenti // Absent // Absents
OGM** // GMO**	Assenti // Absent // Absents
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Conditions de conservation et/ou d'utilisation // Storage conditions and/or conditions of use	Conservare in frigo tra 0° e + 6°C Confezione sottovuoto, non forare
Consigli per la preparazione // Conseil de Préparation // Serving suggestions	//
Etichetta // Etiquette // Label	
Altre informazioni // Autre information // Other information	//

- Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / *Allergeni: allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM : secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003 / *****Provenienza ingrediente carne: Stabilimento di sezionamento produttore della materia prima carne**
- Viande: la quantité de viande pour chaque espèce animale présente est définie en conformité à la Dir. 101/2001, / *Allergènes : allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / **OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003 / *****Provenance ingrédient viande : Etablissement de découpe producteur des matières première de viande**

Rev.	Natura Modifiche
03	Nuovo imballaggio: cod. A0656
Preparazione	Approvazione
Cristina Borini	Luca Sanfelici
Distribuzione	Distribuzione
	Luca Sanfelici

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti	
Scheda Prodotto: SPIANATA PICCANTE S/V SINGOLA			Revisione 03 del 22/10/2018 Pag. 2 di 2

- Meat : the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / *Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO : by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003 / *** Meat Ingredient Provenance: Cutting plant which produces the meat raw material

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT					
Tipo Type Type	Dimensioni Dimensions mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contenu: nombre et descr. Contents: numb. et descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Busta s/v cod. A0656	//	1	≈ 1,8 kg	n. 1 pz da ≈ 1,8 kg	//
CARTONE// Carton	495 x 295 x 125	4	≈ 7,2 kg	4 pz da ≈ 1,8 kg	//
PALLET//palette	1200 x 800 x 150	240	≈ 432 kg	n. 60 cartoni	6 cartoni per 10 strati 6 cartons / 10 layers 6 cartons / 10 couches

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules	Riferimento Référence Referral
Forma // Forme // Shape	//	Schiacciata		
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	//		
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	N. 1 pezzo da ≈ 1,8 kg		
Colore // Couleur // Colour	//	rosso		
Odore // Odeur // Smell	//	Tipico del prodotto a base di carne con peperoncino		
Sapore // Saveur // Taste	//	Tipico del prodotto a base di carne con peperoncino		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // DICHIARATION NUTRITIONNELLES // NUTRITION DECLARATION			
Valori Nutrizionali Medi Per Valeurs Nutritionnelles Pour Average Nutrition Values For		100 g	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Energia // Energie // Energy	kJ/kcal	1318/315	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnelles indiqués en étiquette" // Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
Grassi // Graisses // Fat	g	22,2	
di cui acidi grassi saturi // dont acides gras saturés // of which saturates	g	8,4	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate	g	1,1	
di cui zuccheri // dont sucres // of which sugars	g	0	
Proteine // Protéines // Protein	g	27,7	
Sale // Sel // Salt	g	4,39	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence //Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤1x10 ⁶	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Enterobacteriaceae	ufc/g	≤1x10 ³	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Escherichia coli β-glucuronidasi +	ufc/g	≤1x10 ²	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤1x10 ²	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Salmonella spp	P/A/25g	ASSENZA	Reg. 1441/2007 e modifiche / et suit / and mod.
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤1x10 ²	Reg. 1441/2007 e modifiche / et suit / and mod.
Anaerobi solfito-riduttori	ufc/g	≤1x10 ³	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control