

### **SCHEDA TECNICA**

#### **PRODOTTO**

MOD: ST			
Ed. 00	Rev. 02		
Data 07/01/2020	Pag. 1 di 2		
Compilato ed approvato da RQ			

### SPIANATA ROMANA DOLCE ½ S.V.

O	IDA0044		
Codice Articolo	IDA0011		
Codice EAN	2999890		
Denominazione di vendita	Spianata Romana Dolce		
Denominazione legale	Insaccato Stagionato Fermentato (a base di carne suina)		
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)		
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento		
Bollo CE (produzione)	IT MO7 4P CE		
Bollo CE (porzionatura)	-		
Processo di trasformazione/trattamento	Impasto, insacco, stagionatura, confezionamento		
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252. Budello Non Edibile		
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Può contenere solfiti ed anidride solforosa		
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti		
Modalità di conservazione	0/+4 °C		
Shelf life	150gg		
Modalità di confezionamento	Sottovuoto		

## -Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Colore tipico del salame stagionato, rosso intenso
Aspetto interno	Sodo, elastico
Consistenza al taglio	Privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Tipico del salame stagionato

## -Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1612
-	kcal	390
Grassi	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	10,6
Carboidrati	g	2,3
di cui zuccheri	g	2
Proteine	g	29,8
Sale	q	4,8

## -Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Risultato	Riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25g	Reg.(CE) n. 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Autocontrollo aziendale

#### -Confezionamento-

	Tipologia: Busta in PAPE poliammide + Polietilene ( lato a contatto con l'alimento )
Confezione	Peso netto medio: 1,100 kg
	Tipologia: Cartone
	Dimensioni (L x I x h): 385mm x 285mm x 124mm
	N° pezzi per collo: 6
Imballo	Peso netto collo: medio: 6,600 kg
	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg
	N° imballi per pallet: 64
Pallet	N° colli per strato pallet: 8



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD: ST		
Ed. 00	Rev. 02	
Data 07/01/2020	Pag. 2 di 2	
Compilato ed approvato da RQ		

## -SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-

Presente nel Prodotto						
A.II.	Ingrediente, In tracce		tracce	Presente nel		
Allergeni	coadiu	vante,	(Cross Contamination)		sito produttivo	
	ecc. Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti	JI	X	Si	X	OI .	X
glutine (cioè grano,		^		^		^
segale, orzo, avena,						
farro,kamut, o i loro						
ceppi ibridati) e prodotti						
derivati Crostacei e prodotti a		X		X		X
base di crostacei		^		^		^
Uova e prodotti a base		Х		Х		Χ
di uova						
Pesce e prodotti a base		Х		X		X
di pesce		X		X		Х
Arachidi e prodotti a base di arachidi		^		^		<b>X</b>
Soia e prodotti a base di		Х		Χ		X
soia				, ,		
Latte e prodotti a base di		Х		Х		Х
latte (compreso lattosio)				.,		.,
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus		X		Х		X
communis L.), nocciole						
(Coryllus avellana), noci comuni (Juglans regia),						
noci di acagiù (Anacardium						
occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis						
(Wangenh) K. Koch], noci del						
Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera),						
noci del Queensland						
( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati						
Sedano e prodotti a		Х		Х		Х
base di sedano						
Senape e prodotti a		X		Х		X
base di senape Semi di sesamo e		X		X		X
prodotti a base di semi		^		^		^
di sesamo						
Anidride solforosa e		Х	Х		Х	
solfiti in concentrazioni						
superiori a 10 mg/kg o						
10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>						
Lupino e prodotti a base		Х		Х		Х
di lupino						
Molluschi e prodotti a		Х		Х		Х
base di mollusco						