

CODICE ARTICOLO ITEM CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION	COD. EAN EAN CODE
002	Salsiccia pasqualora al finocchietto selvatico	786284

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC identification number of the slaughtering establishment.

Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.

In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE Product plant	Salumificio il Chiaramontano S.r.l Zona Industriale III Fase Ragusa (RG) IT 2493/S CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta) Trade name (on label)	Salsiccia pasqualora al finocchietto selvatico / Seasoned sausage with wild fennel
STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE Physical status and storage temperature	Refrigerato (salami confezionati) / Chilled (packaged salami) $0 \geq \leq 4$ ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) luogo fresco e asciutto, temperatura max 20° (salami non confezionati) / cool and dry place, temperature max 20°C (not packaged salami)
DATA DI SCADENZA/TMC Expiry date / Best before	180 giorni (120 giorni garantiti)
INGREDIENTI Per la produzione di 100 g di salame sono stati utilizzati: INGREDIENTS For the production of 100 g of salami:	139 g di carne suina, sale, destrosio, saccarosio, aromi, aromi naturali, finocchietto (3%), spezie, antiossidante: E300, conservanti: E252-E250. INSACCATA IN BUDELLO EDIBILE. 139 g of pork meat, salt, dextrose, sucrose, aromas, fennel (3%), spices, Antioxidant: E300, preservatives: E252-E250. Sausage in edible gut.
ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011 del 13/12/2014) Allergens (Reg. CE 1169/2011 13/12/2014)	Può contenere frutta a guscio (PISTACCHIO, NOCI, MANDORLE)
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO Presentation - packaging	Preconfezionato sottovuoto / Prepacked vacuum
DESCRIZIONE ARTICOLO Item description	Salsiccia stagionata artigianale con finocchietto selvatico. Insaccato in budello naturale. Prodotto stagionato, senza glutine e senza lattosio. PRODOTTO SOGGETTO A CALO PESO Seasoned sausage with wild fennel, bagged in natural edible gut. Seasoned product, <u>gluten-free and lactose-free</u> . PRODUCT SUBJECT TO WEIGHT LOSS

2. CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
CONFEZIONE Packaging	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO <i>Packaging in contact with food</i>	Film plastico / plastic film
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i>	0,350 kg (Peso variabile/variable weight)
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>	
IMBALLO Packaging	TIPOLOGIA IMBALLO <i>Packing type</i>	Cartone / American box
	DIMENSIONI (L x l x h) <i>Size (L x l x h)</i>	mm 370x200x170
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO <i>total packing net weight</i>	
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO <i>Number of packagings per packing</i>	12
	TARA IMBALLO (kg) <i>Packing tare (Kg)</i>	
PALLET	TIPO DI PALLET <i>Type of pallet/Size (Kg)</i>	Pallet / palette A rendere - A perdere / to render - to lose Plastica - Legno / Wood - Plastique Tara / Tare: 3 - 25 kg
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg) <i>Single piece net weight (kg)</i>	
	TARA CONFEZIONE (g) <i>Packaging tare (g)</i>	

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / CARACHTERISTICS	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Per 100 g di prodotto) / Nutritional information typical values (per 100 g)	
VALORE ENERGETICO / Energy	1473 kJ/354 kcal
GRASSI / Fat di cui saturi / <i>Saturated</i>	25 g 9,6 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates di cui zuccheri / <i>Sugars</i>	1,6 g 1,6 g
PROTEINE / Proteins	23 g
SALE / Salt	2,2 g
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC	
CARATTERISTICA Carachteristic	DESCRIZIONE Description
ASPETTO ESTERNO <i>External aspect</i>	Forma a ferro di cavallo. Colore rosso intenso, leggermente polverulento <i>Horseshoe shape. Intense red color, slightly powdery</i>
ASPETTO INTERNO <i>Internal aspect</i>	Colore rosso intenso inframmezzato da grasso bianco. <i>Intense red color lined with white fat cubes.</i>
CONSISTENZA AL TAGLIO <i>Consistency at cutting</i>	Morbida e buona tenuta della fetta <i>Soft and good at cutting</i>
ODORE <i>Odour</i>	Tipico, stagionato, delicato <i>Typical</i>
SAPORE <i>Taste</i>	Intenso, non salato <i>Intense, not salty</i>
pH	5,40 - 5,60
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CARACHTERISTICS	
PARAMETRO Parameter	VALORE / VALUE
<i>Listeria m.</i>	<100 ufc/g (Reg.CE 2073/05)
<i>Eterobatteriaceae</i>	10-100 ufc/g su 2 U.C (standard interno)
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g (Reg.CE 2073/05)
Anaerobi solfito riduttori	100-1000 ufc/g su 1U.C (standard interno)

4. ETICHETTATURA / LABELLING

ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label

- Nome e Indirizzo produttore / *Producer name and address*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Logotipo del produttore / *Producer logo*
- Descrizione articolo / *Item description*
- Temperatura di conservazione / *Storage temperature*
- Peso netto / *Net weight*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Valori nutrizionali / *Nutritional information typical values*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Bar code / *Bar code*
- Origine della carne

ETICHETTA IMBALLO Packing label

- Descrizione articolo / *Item description*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) / *Net weight (addition of single net weights inside the package)*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Bar code / *bar code*

5. CONSIGLI PER L'USO / TIPS FOR USE

**IMMAGINE
PRODOTTO**
(da catalogo a titolo
esemplificativo)
*Product image as
example*



Dopo il taglio proteggere in prodotto con pellicole per alimenti.
After cutting, protect the product with food film

VERIFICA / CHECKED

Controllo Qualità - **Gurrieri Leandra**

APPROVAZIONE / APPROVED

Amministratore Unico - **G.Battista Cascone**