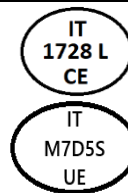




GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE



DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto a base di carne
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Guanciale stagionato al pepe
MARCHIO	Bisanzio Salumi
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della guancia del suino. Dopo aver effettuato la salagione, che consiste nel cospargere di sale e spezie i guanciali, li si lascia a riposo per qualche giorno. Vengono quindi appesi in supporti metallici e posti in stagionatura. Il prodotto può infine subire uno o più dei seguenti processi: - sezionamento; - confezionamento in sottovuoto.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il più classico dei salumi italiani, dal sapore unico e caratteristico, inconfondibile per morbidezza e gustosità.
BUDELLO	Non presente
ORIGINE DELLA CARNE	Italia
INGREDIENTI	Carne di suino (guanciale), sale, pepe (0,5%), aglio. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.
DATA DI SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	Da consumarsi preferibilmente entro 120 gg dalla data di confezionamento. Modalità di indicazione della data di scadenza/TMC sulla confezione: giorno, mese ed anno in cifre. Facendo riferimento al DM 16/12/1993, vengono classificati come "prodotti alimentari deteriorabili" quei prodotti caratterizzati da: una shelf-life inferiore a 90 giorni; a_w superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2; a_w superiore a 0,91; pH uguale o superiore a 4,5. Per questi prodotti verrà indicata la data di scadenza, secondo la formula "Da consumarsi entro: gg/mm/aa". I prodotti che pur avendo una shelf-life inferiore a 90 giorni hanno a_w o pH inferiori a quelli sopra indicati, non possono essere classificati come "prodotti alimentari deteriorabili". Per questi prodotti verrà indicato il TMC, secondo la formula "Da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aa".
LOTTO	Codice numerico progressivo che viene formulato al momento della produzione del prodotto stesso.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	Bisanzio Salumi S.r.l. Via dell'Artigianato, 2 – 48011 Alfonsine (RA) Emilia Romagna – Italia
TEMPERATURA DI TRASPORTO	Temperatura compresa tra 0° e +4°C. La normativa sulle temperature di trasporto (D.P.R. 26 marzo 1980 n.327 e s.m.i.) non prevede valori di riferimento per i salumi stagionati, pertanto è il produttore a stabilirne i parametri. Per evitare alterazioni organolettiche e microbiologiche dovute al mantenimento a temperature elevate per periodi prolungati, Bisanzio Salumi S.r.l. effettua trasporti di prodotto ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.
CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C. Le porzioni di prodotto esposte all'aria tendono ad ossidarsi e un lungo periodo di conservazione in frigorifero può far perdere le caratteristiche organolettiche originali del prodotto.
DESTINAZIONE D'USO	Alimento stagionato "ready to eat" destinato al pubblico in generale, ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)	Bisanzio Salumi S.r.l. garantisce il non utilizzo di OGM.
SMALTIMENTO IMBALLAGGIO	Confezione – Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.



BISANZIO SALUMI S.R.L.

Via dell'Artigianato, 2 – 48011 Alfonsine (RA)

Tel. 0544 82206 Fax. 0544 864303 – qualita@bisanziosalumi.it – www.bisanziosalumi.it

DICHIARAZIONI – Bisanzio Salumi S.r.l. dichiara:

- 1) Di essere proprietaria del marchio "Natural Salumi".
- 2) Di essere in possesso del riconoscimento di idoneità Ministeriale, come evidenziato dall'assegnazione del n° di bollo sanitario.
- 3) Di osservare tutte le normative igienico sanitarie vigenti come da autocontrollo HACCP e da verifica periodica svolta presso la ns. sede dal veterinario incaricato dalla AUSL competente.
- 4) Di applicare la procedura di rintracciabilità come da Reg. CE 178/2002.
- 5) Di rispettare le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari stabilite dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e i criteri microbiologici fissati dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i..
- 6) Di controllare costantemente la correttezza dell'indicazione degli ingredienti, nel rispetto del Reg. UE 1169/11.

VALORI NUTRIZIONALI			
(Valori medi per 100 g di prodotto)			
I valori sono da intendersi calcolati su aliquota di un lotto produttivo giornaliero. Le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto. La dichiarazione nutrizionale fa riferimento a quanto richiesto dal Reg. UE 1169/2011.			
Energia 3001 kJ / 729 kcal			
GRASSI:	78 g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	29 g
CARBOIDRATI:	0,5 g	DI CUI ZUCCHERI:	0 g
PROTEINE:	6,7 g	SALE:	3,7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE			
Stafilococchi coagulasi positiva	≤ 1000 UFC/g	Escherichia coli	≤ 100 UFC/g
Anaerobi solfito riduttori	≤ 1000 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g		
pH	5,96 ± 0,5	a_w	0,724 ± 0,009

FORMATO	DATI LOGISTICI (vedi tabella sottostante)	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CODICE EAN IMBALLO
Guanciaie stagionato al pepe				
Intero sfuso	A	N10001121	2592961	98032636020003
Intero sottovuoto	B	N10001122	2247412	98032636020010
Metà sottovuoto	C	N10002122	2511383	98032636020041
Tranci sottovuoto	D	N10003122	2406445	98032636020065

DATI LOGISTICI		
PESO NETTO PRODOTTO	0,35 kg ca.	D
	0,50 kg ca.	C
	1,00 kg ca.	A B
IMBALLO PRIMARIO		
TIPO IMBALLO	Busta film alimentare trasparente	B C D
PESO IMBALLO	18 g ca.	D
	20 g ca.	C
	26 g ca.	B
IMBALLO SECONDARIO		
TIPO E FORMATO IMBALLO	Cartone "Bonbello"	A B C
	Cartone "piccolo"	A B C
	Cartone "medio"	A B C D
	Cartone "grande"	A B C
PESO IMBALLO	360 g ca.	A B C
	760 g ca.	A B C
	820 g ca.	A B C D
	870 g ca.	A B C
DIMENSIONI IMBALLO in mm (Lunghezza x Larghezza x Altezza)	320x260x200	A B C
	585x385x155	A B C
	585x385x215	A B C D
	585x385x300	A B C
PEZZI PER IMBALLO	6	A B
	12	C
	10	A B
	20	C
	16	A B
	32	C
	48	D

	24	A B
PESO LORDO TOTALE	6,6 kg ca.	A B C
	11 kg ca.	A B C
	17,5 kg ca.	A B C D
	25,5 kg ca.	A B
IMBALLO TERZIARIO		
TIPO DI PALLET	EPAL EUR	A B C D
DIMENSIONI PALLET in mm	1200x800x144	A B C D
IMBALLI PER STRATO	10	A B C
	4	A B C
	4	A B C D
	4	A B
NUMERO DI STRATI	5	A B C
	10	A B C
	6	A B C D
	5	A B
TOTALE IMBALLI PER PALLET	50	A B C
	40	A B C
	24	A B C D
	20	A B

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco allergeni REG. UE 1169/11 ALL. II

ALLERGENE	PRESENZA COME INGREDIENTE ¹	PRESENZA COME CONTAMINANTE ²	PRESENZA NEL SITO ³
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	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 (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	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
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L in termini di SO ₂	NO	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
¹ S'intende per "ingrediente" qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (definizione da Reg. UE 1169/2011).			
² Vengono messe in atto adeguate precauzioni per evitare contaminazione crociata.			
³ S'intende per contaminante ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del confezionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente (definizione da Reg. UE 1169/2011).			

BISANZIO SALUMI S.R.L.

Via dell'Artigianato, 2 – 48011 Alfonsine (RA)

Tel. 0544 82206 Fax. 0544 864303 – qualita@bisanziosalumi.it – www.bisanziosalumi.it