




| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025 |
|  | | Pagina 1 di 5 |

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

| | |
|--|---|
| Marchio | |
| Denominazione | SALAME PICCANTE |
| Descrizione | Insaccato stagionato, carne di suino.Senza Glutine. |
| Provenienza carne | UE |
| Processo produttivo | Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -5°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità del prodotto e della confezione. Ultime fasi, incartamento e stoccaggio. |
| Tipo confezionamento | Atmosfera protettiva. |
| Stagionatura | // |
| Shelf life sfuso (giorni) | // |
| Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni) | 95 giorni dal confezionamento. |
| Modalità conservazione sfuso | // |
| Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva | Temperatura di conservazione +2°/+4°C |
| Indicazioni per l'uso | Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo. |
| OGM | Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003). |
| Destinazione d'uso | Tutti i consumatori. |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025 |
|  | | Pagina 2 di 5 |

| <i>Formato e peso medio</i> | | | |
|-----------------------------|--|---------------|-------------------|
| <i>Codice</i> | <i>Descrizione</i> | <i>EAN</i> | <i>Peso Medio</i> |
| 7101 | SALAME PICCANTE 80 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071019 | Kg 0,080 |
| 7103 | SALAME PICCANTE 55 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071033 | Kg 0,055 |
| 7104 | SALAME PICCANTE 60 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071040 | Kg 0,060 |
| 7106 | SALAME PICCANTE 70 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071064 | Kg 0,070 |
| 7115 | SALAME PICCANTE 90 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071156 | Kg 0,090 |
| 7123 | SALAME PICCANTE 100 g AP fetta mosca RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071231 | Kg 0,100 |
| 7125 | SALAME PICCANTE 120 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071255 | Kg 0,120 |
| 7130 | SALAME PICCANTE 200 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071309 | Kg 0,200 |
| 7138 | SALAME PICCANTE 250 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071385 | Kg 0,250 |
| 7140 | SALAME PICCANTE 500 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964071408 | Kg 0,500 |


| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025 |
|  | | Pagina 3 di 5 |

| <i>Imballo</i> | | | | | | |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <i>Codice</i> | <i>Dimensioni (mm)</i> | <i>Tara (kg)</i> | <i>Pz X Imb</i> | <i>Imb X Strato Min</i> | <i>Imb X Strato Max</i> | <i>Strati per pallet .</i> |
| 7101 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 7103 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 7104 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 7106 | 220x132x237 | 0,12 | 12 | 29 | 29 | 6 |
| 7115 | 240x200x130 | 0,12 | 12 | 18 | 18 | 5 |
| 7123 | 240x200x130 | 0,12 | 10 | 18 | 18 | 5 |
| 7125 | 240x200x130 | 0,12 | 10 | 18 | 18 | 5 |
| 7130 | 240x200x130 | 0,12 | 8 | 18 | 18 | 5 |
| 7138 | 240x200x130 | 0,12 | 8 | 18 | 18 | 5 |
| 7140 | 240x200x130 | 0,12 | 4 | 18 | 18 | 5 |

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20
Pallet legno FOR 50
Film estensibile LDPE 4

| <i>Ingredienti</i> | |
|----------------------|--|
| <i>Materia Prima</i> | <i>Lista Ingredienti</i> |
| SALAME PICCANTE | Carne di suino, sale, aromi naturali ,destrosio, spezie, saccarosio. Antiossidanti E301, Conservanti E252, E250. |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025 |
|  | | Pagina 4 di 5 |


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

| Caratteristiche sensoriali e organolettiche | |
|---|---------------------------------------|
| Parametro | Descrizione |
| Colore | Rosso |
| Sapore | piccante aroma di carne e pepe. |
| Odore | di media intensità di carne e spezie. |

| Caratteristiche nutrizionali | |
|------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| Energia (Kj) | 1432 |
| Energia (Kcal) | 345 |
| Grassi (g/100g) | 29 |
| Grassi Saturi (g/100g) | 11 |
| Carboidrati (g/100g) | 0,9 |
| Zuccheri (g/100g) | 0,5 |
| Proteine (g/100g) | 21 |
| Sale (g/100g) | 4,8 |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|---------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| pH | >5,4 |
| aW | <0,92 |

| Criterio microbiologico di sicurezza alimentare | |
|---|----------------|
| Parametro | Valori medi |
| <i>Escherichia coli</i> (Ufc/g) | <10 |
| <i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g) | <500 |
| <i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g) | Assente/absent |
| <i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g) | Assente/absent |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025 |
|  | | Pagina 5 di 5 |

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

| | Allergene Alimentare | Presente | Assente | Cross contamination |
|----|--|----------|---------|---------------------|
| 1 | Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno | | X | |
| 2 | Lupino e derivati | | X | |
| 3 | Molluschi e/o derivati | | X | |
| 4 | Crostacei e/o derivati | | X | |
| 5 | Uova e/o derivati | | X | |
| 6 | Pesce e/o derivati | | X | |
| 7 | Arachide e/o derivati | | X | |
| 8 | Soia e prodotti a base di soia | | X | |
| 9 | Latte e/o derivati | | X | |
| 10 | Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi | | X | |
| 11 | Sedano e derivati | | X | |
| 12 | Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| 13 | Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero | | X | |
| 14 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2 | | X | |

3 - Controlli, adempimenti e normative

| |
|-------------------------------------|
| <i>Nr di Riconoscimento</i> |
| IT 1810 L CE |
| <i>Accreditamenti e Certific.</i> |
| IFS 8 |
| <i>Verifica</i> |
| Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini |
| <i>Approva</i> |
| R.G.Q. - Bruno Montorsi |