

BERNARDINI GASTONE S.R.L. CENAIA – CRESPINA (PI)	DOCUMENTO	ULTIMO AGGIORNAMENTO
	Scheda tecnica	30/06/2015

Articolo: **MOCETTA DI CAMOSCIO S.V**

CODICE EAN 291919

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	CODICE
Salume intero crudo stagionato	P012
COMPOSIZIONE	STAGIONATURA
Carne di camoscio da taglio "coscia"	90 giorni



VALORI NUTRITIVI		INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI	
Energia: Kcal/100g	240	E. coli	< 50/g
Energia: Kj/100g	98	Staphilococcus a.	< 50/g
Proteine: g/100g	45	Clostridi s.r.	< 10/g
Carboidrati: g/100g	0	Salmonella sp.	0/25 g
Zuccheri: g/100g	0		
Grassi tot: g/100g	7	Listeria sp.	0/25 g
Grassi saturi: g/100g	3	A <sub>w</sub>	< 0,85
Sale: g/100g	2,5	PH	< 7

CONFEZIONE		IMBALLAGGIO	
Tipologia:	Film plastico impermeabile termoretraibile, applicato sotto vuoto	Tipologia:	Cartone 39 X 29 X 11
Peso netto:	≅ 0,8 -1,2 Kg	Confezioni per imballo:	3
Tara	10 g	Contenuto netto:	≅ 2,4-3,6 Kg
		Tara	0,220 Kg

**PALLETTIZZAZIONE (Dimensione pallet: h 1.40 X 120 X 80)**

<b>Cartoni x strato</b>	<b>n. 9</b>	<b>Strati x pallet</b>	<b>n. 9</b>
-------------------------	-------------	------------------------	-------------

**ETICHETTATURA**

Denominazione del prodotto:	La mocetta di camoscio
Produttore	Bernardini Gastone s.r.l.
Sede stabilimento di produzione:	Via Lavoria 83/85 – Cenaia (PI)
Sede stabilimento di confezionamento:	Via Lavoria 83/85 – Cenaia (PI)
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione e confezionamento:	IT 1292/L CE
Elenco degli ingredienti:	Carne di Camoscio, sale, spezie, aromi. Conservante: E250
Lotto di produzione:	Data produzione (giorno, mese, anno)
Data di produzione:	Data produzione (giorno, mese, anno)
Data di confezionamento	Data confezionamento (giorno, mese, anno)
Termine Minimo di Conservazione:	6 mesi dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	Conservare da + 2° a 10° C, non forare la confezione
Modalità d'uso:	Aprire la confezione 10 minuti prima dell'utilizzo

**CONSERVAZIONE**

Trasporto:	Al riparo da sbalzi di temperatura , in mezzo isoteramico
Stoccaggio:	(da +2° a +10° C)
Esposizione:	(da +2° a +10° C)



# SCHEDA ALLERGENI

## SCHEDA ALLERGENI

**Prodotto:** MOCETTA DI CAMOSCIO S.V. **Codice:** P012

**Luogo di produzione:** VIA LAVORIA 83/85 – 56040 CENAIA (PI)

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione si / no (2)	Involontaria nel prodotto si/no (3)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	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 (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	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 ml/l espresso come SO <sub>2</sub>	NO		NO	NO

- (1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".
- (2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.
- (3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

**Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:**



**Non sono presenti sostanze allergeniche**



**Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:**



**Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di .....":**



# DICHIARAZIONI

**ALLERGENI :** Bernardini Gastone s.r.l. certifica l'osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, quali sia il loro ruolo o la loro funzione nel prodotto finito, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m. . La Ditta Bernardini Gastone s.r.l. è impegnata nella gestione degli allergeni, dal ricevimento delle materie prime, durante le lavorazioni, fino allo stoccaggio del prodotto finito, nonché nelle operazioni di pulizia e sanificazione e mette in atto specifiche procedure interne per il controllo e la prevenzione della possibile *cross-contamination*, al fine di mantenere la sicurezza e la Qualità dei prodotti.

**OGM:** Bernardini Gastone s.r.l certifica, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati ( prodotto *OGM - free*), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.

**RISPETTO DOSI  
CONSERVANTI** Bernardini Gastone s.r.l. certifica che tutti i prodotti lavorati rispettano il Decreto Ministeriale 27 febbraio 2008-Aggiornamento del Decreto 27 febbraio 1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE.

**IDONEITA'  
IMBALLO:** Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento ( imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04.

**ANALISI:** Bernardini Gastone s.r.l è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche/microbiologiche e/o dettagliate su specifica richiesta, del lotto ordinato.

**SISTEMA  
AZIENDALE:** La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (*HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT*) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO , SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO BERNARDINI GASTONE s.r.l.. IN CONFEZIONE ORIGINALE E RAPPRESENTANO UNA GUIDA DI MASSIMA PER IL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI . VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO. LE INFORMAZIONI SUL DOCUMENTO SONO FORNITE SENZA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA DI ESATTEZZA E SI BASANO SULLE NOSTRE ATTUALI CONOSCENZE ED ESPERIENZE.

LA DITTA BERNARDINI GASTONE s.r.l.. NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA'DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE , IMPROPRIO ED ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO.