

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Scheda Prodotto Tecnical Sheet	ST-00-22-I-01-0000660-02
Scheda Prodotto / Product Specification: 0000660 SALS.SECOND.PICC.DRITTO SV CBM			Revisione 01 del 01/04/2021 Pag. 1 di 3

SCHEMA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION				
Marchio // Brand Name	Codice articolo // Item code	Descrizione articolo // Item Description	Codice EAN // EAN-Code	Codice Doganale // Custom Code
CORTE BUONA	0000660	SALS.SECOND.PICC.DRITTO SV CBM	2266897000000	

PRODOTTO – PRODUKT – PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Production site N° CE	Italia Alimentari S.p.A. IT 202 L CE
Stabilimento di confezionamento // Packaging factory	Italia Alimentari S.p.A. IT 157 L CE
Denominazione di vendita // Trade name	SALAME SECONDIGLIANO PICCANTE
Denominazione legale // Legal name	Prodotto a base di carne// Meat Product
Processo di trasformazione // Transformation process	Il salame piccante a grana media è preparato secondo la tradizione italiana. Le carni selezionate vengono macinate e mescolate con sale e spezie. La miscela viene quindi posta in un involucro cilindrico e tagliata. Dopo la stagionatura il prodotto viene spazzolato e confezionato sottovuoto senza clip. Budello non commestibile. Medium-grained spicy salami is prepared according to Italian tradition. The selected meats are minced and mixed with salt and spices. The mixture is then put into a cylindrical casing and clipped. After the curing period, the product is brushed and under vacuum packed without clip. Not edible casing.
Data di scadenza o TMC // Use by date or Best before	120 giorni // Use by 120 days
TMC (minimo garantito alla consegna) // TMC Date of minimum durability (minimum life on receipt)	80 giorni // 80 days
Presentazione confezionamento // Presentation – packaging	confezionamento sottovuoto // under vacuum plastic film
Ingredienti // Ingredients (with QUID)	Carne di suino, sale, peperoncino (2,2%), destrosio, spezie, aromi, Antiossidante: ascorbato di sodio (E301), Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrito di potassio (E252). 135 g di carne di maiale vengono utilizzati per 100 g di prodotto finito Pork, salt, chili pepper (2,2%), dextrose, spices, flavourings, Antioxidant: sodium ascorbate (E301), Preservatives: sodium nitrite (E250), potassium nitrite (E252). 135g of pork are used for 100g of finished product
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Storage conditions and/or conditions of use	Conservare a 0/+7°C. Non forare la confezione// Keep 0/+7°C. Do not pierce the bag
Consigli per la preparazione // Serving suggestions	//
Etichetta // Label	
Altre informazioni // Other information	//

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Scheda Prodotto Technisches Datenblatt Tecnical Sheet	ST-00-22-I-01-0000660-02
Scheda Prodotto / Produktspezifikation / Product Specification: : 0000660 SALS.SECOND.PICC.DRITTO SV CBM			Revisione 01 del 01/04/2021 Pag. 2 di 3

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT				
Tipo Type	Dimensioni e Tara Dimensions and Tare (cmxcm and g)	Peso netto Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contents: numb. And descr.	Contenuto // Inhalt // Contents Disposizione
Confezione	20 x50 cm (Tara: 30g ± 10%)	1 kg circa	3 pz da 0.3 kg circa	//
CARTONE// Carton	40 x 15 x 15 cm (Tara: 250g ± 8%)	≈ 4,0 kg	4 pz ≈ 1 kg	//
PALLET//palette	1200 x 800 x 1150	≈ 600 kg	n. 150 cartoni	15 cartoni per 10 strati 15 cardboard /10* layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Acceptance rules	Riferimento Referral
Forma // Shape	//	Cilindrica regolare		
Dimensioni pezzo // Piece dimensions	cm	35 x 4 cm (±1 cm)		
Numero di fette // Number of slices	n	//		
Peso pezzo // Piece weight	g	1 kg circa		
Aspetto // Aspect	//	tipico del prodotto // typical of the product		
Odore // Smell	//	tipico del prodotto // typical of the product		
Sapore // Taste	//	assenza di rancidità // absence of rancidity		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // NUTRITION DECLARATION			
Valori Nutrizionali Medi Per 100 g Average Nutrition Values For 100 g			Criteri accettabilità Acceptance rules
Energia // Energy	kJ/kcal	1709/413	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // In compliance with the "European Commission guidelines regarding the setting of tolerances for the nutritional values indicated on the label" - December 2012
Grassi // Fat	g	36,0g ± 20%	
di cui acidi grassi saturi // of which saturates	g	11g ± 0,8g	
Carboidrati // Carbohydrate	g	0,2g ± 2g	
di cui zuccheri // of which sugars	g	0,2 g ± 2g	
Proteine // Protein	g	22g ± 20%	
Sale // Salt	g	4,10 ± 20%	
Sodio // Sodium	mg	1640 mg	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	PRODOTTI STAGIONATI // SEASONED PRODUCTS		PRODOTTI COTTI // COOKED PRODUCTS	
	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCETTABLE	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCETTABLE
Carica mesofila totale // Total mesophyle count	n.a.	n.a.	Inizio vita ≤5.0 x 10 ³ ufc/g Fine vita ≤5.0 x 10 ⁷ ufc/g	
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus Coag. +	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X<10 ⁴ ufc/g	<10 ufc/g	<10 ³ ufc/g
Salmonella spp	Absent in 25 g		Absent in 25 g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.		Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.	
Anaerobi solfito riduttori	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X≤10 ³ ufc/g	<10 ² ufc/g	10≤X≤10 ³ ufc/g

ALLERGENS (Annex. II, Reg. UE 1169/2011)	Present in the product	Present in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine* // Cereals containing gluten *	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei // Crustaceans and products thereof	NO	NO

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Scheda Prodotto Technisches Datenblatt Tecnical Sheet	ST-00-22-I-01-0000660-02
Scheda Prodotto / Produktspezifikation / Product Specification: : 0000660 SALS.SECOND.PICC.DRITTO SV CBM			Revisione 01 del 01/04/2021 Pag. 3 di 3

Uova e prodotti a base di uova // Eggs and products thereof	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce // Fish and products thereof	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi // Peanuts and products thereof	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia // Soybeans and products thereof	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) // Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutta a guscio e i loro prodotti ** // Nuts**	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano // Celery and products thereof	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape // Mustard and products thereof	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo // Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti*** // Sulphur dioxide and sulphites ***	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini // Lupin and products thereof	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi // Molluscs and products thereof	NO	NO
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati // * - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof		
** - mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) ** - almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof		
*** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale *** - at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		

ALLERGENI (in etichetta) ALLERGENS (on the label)	//
---	----

CLAIM (on the label)	//
-----------------------------	----

OGM // GMO	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003). This product does not contain ingredients that require additional labelling as the new legislation establishes, in accordance with regulations CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.
-------------------	---