

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0484767-01
NDUJA 450GR			Revisione 01 del 24/11/2022 Pag. 1 di 3

SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION				
Marchio // Brand Name	Codice articolo // Item code	Descrizione articolo // Item Description	Codice EAN // EAN-Code	Codice Doganale // Custom Code
MONTAGNA	0484767	NDUJA PICCANTE 450g SV	8005214004310	1602

PRODOTTO – PRODUKT – PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Production site N° CE	C.da Filiciusa, 87060 Mandatoriccio (CS) IT 1685 L CE
Stabilimento di confezionamento // Packaging factory	C.da Filiciusa, 87060 Mandatoriccio (CS) IT 1685 L CE
Denominazione di vendita // Trade name	NDUJA PICCANTE
Denominazione legale // Legal name	Prodotto a base di carne// Meat Product
Processo di trasformazione // Transformation process	Pancetta e tagli grassi finemente macinati, aggiunti ad una miscela di sale, erbe aromatiche e spezie selezionate, ben amalgamata in modo da ottenere un composto omogeneo. Il prodotto viene insaccato e stagionato per circa 15-25 giorni e poi posto sottovuoto. Mixture of belly, finely ground, added to a mixture of salt, herbs and selected spices, well blended in order to obtain a homogeneous mixture. The product is stuffed and seasoned for about 15-25 days and then put under vacuum.
Data di scadenza o TMC // Use by date or Best before	180 giorni // Use by 180 days
TMC (minimo garantito alla consegna) // TMC Date of minimum durability (minimum life on receipt)	120 giorni // 120 days
Presentazione confezionamento // Presentation – packaging	Confezionamento sottovuoto con film superiore in plastica e film inferiore in carta // Under vacuum packaging with upper plastic film and lower paper film
Ingredienti // Ingredients (with QUID)	Pancetta di suino, grasso di suino, peperoncino (di cui piccante calabrese 1%), peperone, sale, aromi, spezie, destrosio, zucchero, aromi di affumicatura, antiossidante: E301; conservanti: E252, E250. // Pork belly, pork fat, chilli (of which Calabrian spicy 1%, pepper, salt, flavourings, spices, dextrose, sugar, smoke flavourings, antioxydant: E 301, preservatives: E252, E250.
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Storage conditions and/or conditions of use	Conservare a +2/+6°C. Non forare la confezione// Keep +2/+6°C. Do not pierce the bag
Consigli per la preparazione // Serving suggestions	//
Etichetta // Label	//
Altre informazioni // Other information	//

Rev.	Natura Modifiche	
01	Aggiornamento modalità confezionamento prodotto e claim in etichetta	
Preparazione		Distribuzione
TASSONE DOMENICO NICOLA		TASSONE DOMENICO NICOLA

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0484767-01
NDUJA 450GR			Revisione 01 del 24/11/2022 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 x10 cm (Tara: 8g ± 10%)	0.45 kg	1 pz da 0.45 kg	//
CARTONE// Carton	35 x 26 x 12 cm (Tara: 208g ± 5%)	2,7 kg	6 pz da 0.45 kg	//
PALLET//palette	1200 x 800 x 1150	270 kg	n. 100 cartoni	10 cartoni per 10 strati 10 cardboard /10* layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Acceptance rules	Riferimento Referral
Forma // Shape	//	Artigianale irregolare		
Dimensioni pezzo // Piece dimensions	cm	16 x 8 x 5 cm (±1 cm)		
Numero di fette // Number of slices	n	//		
Peso pezzo // Piece weight	g	0.450 kg	± 3%	
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	2166/518	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	51,0g ± 20%	
di cui acidi grassi saturi // of which saturates	g	22g ± 0,8g	
Carboidrati // Carbohydrate	g	1.1g ± 2g	
di cui zuccheri // of which sugars	g	0.8 g ± 2g	
Proteine // Protein	g	13g ± 20%	
Sale // Salt	g	2.6 ± 20%	
Sodio // Sodium	mg	1040 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
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

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazzoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0484767-01
NDUJA 450GR		Revisione 01 del 24/11/2022 Pag. 3 di 3	
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 illinoinensis (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 illinoinensis (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)		Carne 100% italiana. Con peperoncino piccante calabrese.	
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.	