



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_68
DATA REVISIONE: 08/03/2017
REVISIONE N° 0
PAGINA 1 di 2

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita:	VEAL BACON SMOKED – HALAL
Claim:	non contiene glutine; non contiene lattosio;
Codice interno	HVB01R
T.M.C.:	180gg dalla produzione
Ingredienti:	Petto di bovino, sale, destrosio, proteine di bovino, aromi; Stabilizzanti E451, E452; Gelificante E407; Conservante Nitrito di sodio.
Produttore:	Salumificio di CasaLargher srl
Sede:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Stabilimento di produzione:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Nr. riconoscimento sanitario:	IT 9-263 L CE
Temperatura di conservazione:	Da 0° a +4°C
Modalità di consumazione:	Nonforare la confezione prima dell'uso. Conservare in frigo da 0°C a +4°C. Una volta aperto consumare entro 5 giorni.
Certificazione:	Certificazione di prodotto Halal – HalalItalia cert. 0222/2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:	Tipico del prodotto, affumicato, gradevole
Sapore:	Tipico del prodotto, delicato, gradevole
Aspetto:	Tipico del prodotto con alternanza di strati magri e grassi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore guida
Escherichia coli	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonella spp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	4.7/5.2
aW	0.97
Nitrati	DM 27 febbraio 2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	655 kJ / 156 kcal
Grassi	2.34 g
Di cui:	
- Acidi grassi saturi	0.9 g
Carboidrati	0.5 g
Di cui:	
- Zuccheri	0 g
Proteine	21.8 g
Sale	1.50 g



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_68
DATA REVISIONE: 08/03/2017
REVISIONE N° 0
PAGINA 2 di 2

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Confezionamento:	Sottovuoto ripastorizzato dopo il confezionamento
Materiale di confezionamento:	Materiale plastico per uso alimentare
Formato:	trancio da kg.3.50 a kg 4.50; intero da 7kg a 9kg
Pezzi per imballo:	trancio 2; intero 3
Tipo imballo:	trancio Cartone (19x30x16); intero (463X299X237)
Pallettizzazione epal:	trancio 16 cartoni per strato; intero 5 cartoni per strato trancio 15 strati; intero 5 strati

LISTA ALLERGENI PRESENTI

No	Cereali contenenti glutine	No	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati
No	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sedano e prodotti a base di sedano
No	Uova e prodotti a base di uova	No	Senape e prodotti a base di senape
No	Pesce e prodotti a base di pesce	No	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
No	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Anidride solforosa e solfiti
No	Soia e prodotti a base di soia	No	Lupino e prodotti a base di lupino
No	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Molluschi e prodotti a base di molluschi

OGM

Casa Largher s.r.l. dichiara che non sono utilizzati ingredienti derivati da Organismi Geneticamente Modificati.

AUTOCONTROLLO

Casa Largher s.r.l. prevede l'applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'Haccp in conformità ai Regolamenti 852/04 ed 853/04 ed al Regolamento 2073/05.

RINTRACCIABILITA'

Casa Largher s.r.l., in conformità al Regolamento 178/02 garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime e dei materiali utilizzati, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

Preparato	Data	Verificato ed Approvazione
Il Responsabile AQ Largher Loris	08/03/2017	Il Legale Rappresentante Largher Elio