



## Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT\_29  
DATA REVISIONE: 09/11/2016  
REVISIONE N° 5  
PAGINA 1 di 2

### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

<b>Denominazione di vendita:</b>	CARNE SALADA DEL TRENINO – HALAL
<b>Codice interno</b>	HCS01
<b>GTIN</b>	2939082XXXXXX
<b>T.M.C.:</b>	90gg dal confezionamento
<b>Ingredienti:</b>	Fesa bovina, sale, destrosio, spezie; Antiossidanti E301, E331; Conservanti E250, E252.
<b>Produttore:</b>	Salumificio di CasaLargher srl
<b>Sede:</b>	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
<b>Stabilimento di produzione:</b>	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
<b>Nr. riconoscimento sanitario:</b>	IT 9-263 L CE
<b>Temperatura di conservazione:</b>	Da 0° a +4°C
<b>Modalità di consumazione:</b>	Prodotto da consumarsi tal quale
<b>Certificazioni:</b>	Certificazione halal rilasciata da HalalItalia n. 0222/2016

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Odore:</b>	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo
<b>Sapore:</b>	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli
<b>Aspetto:</b>	Regolare, assenza di difettosità
<b>Colore:</b>	Caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale
<b>Consistenza:</b>	Caratteristica

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

<b>pH</b>	5/5.5
<b>aW</b>	0,96
<b>Nitrati</b>	DM 27 febbraio 2008

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100g</i>	
<b>Energia</b>	442 kj / 104 kcal
<b>Grassi</b>	1 g
<b>Di cui:</b>	
- <b>Acidi grassi saturi</b>	0.5 g
<b>Carboidrati</b>	0.8 g
<b>Di cui:</b>	
- <b>Zuccheri</b>	0 g
<b>Proteine</b>	23 g
<b>Sale</b>	3.2 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore guida</b>
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



## Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT\_29  
DATA REVISIONE: 09/11/2016  
REVISIONE N° 5  
PAGINA 2 di 2

### CARATTERISTICHE LOGISTICHE

<b>Confezionamento:</b>	Sottovuoto
<b>Materiale di confezionamento:</b>	Materiale plastico per uso alimentare
<b>Formato:</b>	da kg.3.50 a kg 4.50
<b>Pezzi per imballo:</b>	2
<b>Tipo imballo:</b>	Cartone (19x30x16)
<b>Pallettizzazione epal:</b>	16 cartoni per strato 15 strati

### LISTA ALLERGENI PRESENTI

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

### OGM

Casa Largher s.r.l. dichiara che non sono utilizzati ingredienti da organismi geneticamente modificati. Si dichiara inoltre che i prodotti realizzati risultano conformi ai regolamenti CE 1829 e 1830 relativamente all'etichettatura e alla tracciabilità degli 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.

<b>Preparato</b>	Data	<b>Verificato ed Approvazione</b>
Il Responsabile AQ Loris Largher	08/02/2016	Il Legale Rappresentante Elio Largher