

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SPIANATA PICCANTE/ SPICY SPIANATA	Sigla documento:	STP - 15
		Ed.	1
		Rev.	1 del 10/01/2022

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino**, peperoncino piccante calabrese (2,8%), sale, aroma naturali, destrosio, saccarosio, spezie, aroma di affumicatura; antiossidante: E300; Conservanti: E250, E252.

***Pork, Calabrian Red chilli (2,8%) Salt, natural Flavourings, Dextrose, Sugar, Spices, Smoke flavouring, Antioxidant: E 300; Preservatives: E 250, E 252.*

****Carne origine/ meat origin: UE**

MODALITÀ DI PRODUZIONE E STAGIONATURA/ PRODUCTION AND SEASONING

Prodotto dal gusto piccante ottenuto da tagli di suino a macinatura grossa e miscelati con sale e altri ingredienti.

L'impasto dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo.

Il prodotto viene stagionato per circa 30/35 giorni.

Product with a spicy taste obtained from coarsely ground pork cuts and mixed with salt and other ingredients.

The dough, after being in the refrigerator to rest, is stuffed into the specific casing and placed in the appropriate drying cells before and seasoning afterwards.

The product is seasoned for about 30/35 days.

DESCRIZIONE PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION						
Formato Format	Peso netto net weight	Shelf-life	Vita residua alla consegna residual life on delivery	T° di conservazione Conservation T °	T° di trasporto Transport T °	Modalità di conservazione dopo l'apertura/ Method of storage after opening
Intera Sottovuoto Whole vacuum packed	1,6 Kg Circa / About	150 Giorni/Days	120 Giorni/Days	Da +2°C a +8°C From + 2 ° C to + 8 ° C	Da + 2°C a +8 °C From + 2 ° C to + 8 ° C	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10/15 giorni /After opening, keep refrigerated and consume within 10/15 days
Metà sottovuoto Half vacuum packed	700gr- 800 gr Circa / About					
Intera ATP ATP protective atmosphere.	1,6 Kg Circa / About	100 Giorni/Days	80 Giorni/Days	Da + 7°C a 12° C From + 7 ° C to + 12 ° C	Da + 7°C a 12° C From + 7 ° C to + 12°C	Dopo l'apertura conservare in frigorifero. After opening, keep refrigerated.
Sfuso Bulk product	1,6 kg Circa / About	100 Giorni/Days	80 Giorni/Days	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool and dry place, away from heat sources	/	/

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SPIANATA PICCANTE/ SPICY SPIANATA	Sigla documento:	STP - 15
		Ed.	1
		Rev.	1 del 10/01/2022

REG. UE 1169/2011 ALLEGATO II/ ANNEX II			
ALLERGENI ALIMENTARI/ FOOD ALLERGENS	Presenza nel prodotto SI/NO- Presence in the product YES /NO	Presenza nello stabilimento SI/NO- Presence in the plant YES /NO	Presenza per Cross-Contamination SI/NO- Presence for cross-contamination YES /NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains).</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati/ <i>Crustaceans and their derivatives</i>	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti derivati/ Egg & Egg derivatives</i>	NO	NO	NO
<i>Pesce e prodotti derivati/ Fish and their derivatives</i>	NO	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti derivati/ Peanuts</i>	NO	NO	NO
<i>Soia e prodotti derivati/ Soya (Soya Beans & Soya derivatives)</i>	NO	NO	NO
<i>Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)/ Milk & Milk derivatives</i>	NO	SI/ YES (Porzionamento e confezionamento di formaggi)/ (Portioning and packaging of cheeses)	NO
<i>Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia exelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati / Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut, Queensland nut)</i>	NO	NO	NO
<i>Sedano e prodotti derivati/ Celery and derivatives</i>	NO	NO	NO
<i>Senape e prodotti derivati/ Mustard and derived products</i>	NO	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati/ Sesame Seeds and their derivatives</i>	NO	NO	NO
<i>Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂</i>	NO	SI/ YES (Presente in alcuni ingredienti utilizzati per specifiche produzioni)/ (Present in some ingredients used for specific productions)	NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and lupine-based products</i>	NO	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and mollusc-based products</i>	NO	NO	NO

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SPIANATA PICCANTE/ SPICY SPIANATA	Sigla documento:	STP - 15
		Ed.	1
		Rev.	1 del 10/01/2022

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	Unità di misura <i>Unity of measurement</i>	Valori limite <i>Limit values</i>	Valori guida <i>Guiding values</i>
Coliformi totali/ <i>Total Coliform</i>	UFC/g		< 1.000
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g		< 10
Stafilococchi coag. Positivi/ <i>Coagulase positive Staphylococcus</i>	UFC/g		< 100
Clostridi Solfito Riduttori/ <i>Sulphite Reducing Clostridia</i>	UFC/g		< 100
<i>Salmonella</i>	/25 g	Assente/absent	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	< 100	
Caratteristiche chimiche <i>Chemical measurement</i>	Unità di misura <i>Unity of measurement</i>	Valori limite (dose massima impiegabile durante la fabbricazione) <i>Limit values (maximum dose that can be used during manufacturing)</i>	Valori medi di riferimento <i>Average reference values</i>
pH			4,7 ≥ pH ≥ 5,2
Attività dell'acqua/ <i>Activity water</i>			≤ 0,92
Nitriti/ <i>nitrites</i>	mg/Kg (come NaNO ₂)	< 150	
Nitrati/ <i>nitrates</i>	mg/Kg (come NaNO ₃)	< 150	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto/ <i>Average nutritional values per 100 gr. of product</i>			
Valore energetico / <i>Energy value</i>	1547 / 373		kJ / kcal
Grassi/ <i>fat</i>	31		g
Di cui Acidi Grassi Saturi/ <i>Of which saturated fatty acids</i>	14		g
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	2,5		g
Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	0		g
Proteine/ <i>Proteins /</i>	21		g
Sale/salt	4		g

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE/ <i>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</i>	
Sapore/ <i>Flavor</i>	Leggermente speziato e piccante / <i>Slightly spiced and spicy</i>
Odore/ <i>Smell</i>	Tipico di stagionato, intenso, gradevole/ <i>Typical of seasoned, intense, pleasant.</i>
Consistenza/ <i>Consistency</i>	soda e compatta/ <i>firm and compact</i>
Colore/ <i>Colour</i>	Rosso intenso per la presenza del peperoncino, frammentata dai lardelli di grasso / <i>Intense red due to the presence of chilli pepper, fragmented by lardons of fat</i>

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SPIANATA PICCANTE/ SPICY SPIANATA	Sigla documento:	STP - 15
		Ed.	1
		Rev.	1 del 10/01/2022

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

San Vincenzo di F. Rota S.r.l dichiara/ San Vincenzo di F. Rota S.r.l declares :

1. I materiali utilizzati nel confezionamento primario risultano idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle seguenti legislazioni* comunitarie CE:
Reg. 1935/2004/CE, Reg. 2023/2006/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg.10/2011/CE ed alle seguenti legislazioni italiane: **DM 21.03.1973 s.m.i. e D.P.R. 777/1982 e s.m.i.**
The materials used in the primary packaging are suitable for contact with food and comply with the following EC legislation: Reg. 1935/2004 / EC, Reg. 2023/2006 / EC, Reg. 1895/2005 / EC, Reg. 10/2011 / EC and the following Italian laws: DM 21.03.1973 and subsequent amendments. and D.P.R. 777/1982 and subsequent amendments.
2. Il rischio di cross contamination è tenuto sotto controllo con specifiche procedure riportate in autocontrollo, che prevedono la lavorazione dei prodotti i tempi differenti e l'applicazione di un efficiente sanificazione.
The risk of cross contamination is kept under control with specific procedures reported in self-control, which provide for the processing of products at different times and the application of efficient sanitization.
3. Residui di presidi sanitari entro i limiti imposti dal **D.M. 19 maggio 2000** e successive modifiche ed integrazioni. Residui di farmaci (ormoni e antibiotici): **ASSENTI**. Additivi entro i limiti previsti dal **Reg. 1129/2011** in accordo al **Decreto 27/02/08** Parametri microbiologici in conformità al **Reg. CE 2073/2005** e s.m.i.
****Residues of health facilities within the limits imposed by the D.M. 19 May 2000 and subsequent amendments and additions. Drug residues (hormones and antibiotics): ABSENT. * Additives within the limits set by Reg. CE 1129/2011 according with the Decree 27/02/08.. Microbiological parameters in compliance with EC Reg. 2073/2005 and subsequent amendments.*
4. L'assenza di OGM rif. **Reg. CE 1829/2003; 1830/2003 / the absence of GMOs ref. EC Reg. 1829/2003; 1830/2003.**
5. Di possedere ed applicare un piano di autocontrollo a norma del **Reg.CE 852/2004, Reg CE 853/2004 / to possess and apply a self-control plan in accordance with EC Reg. 852/2004, Reg EC 853/2004.**
6. Di essere in grado di ricondurre ogni lotto di prodotto finito ai lotti delle materie prime utilizzate (**Reg. CE 178/2002**) / *To be able to link each batch of finished product to the batches of raw materials used (Reg. CE 178/2002).*
7. Le etichette sono conformi al **Reg. CE 1169/2011**; al **D.M. del 6/08/2020** sull'origine della materia prima e al **Reg. CE 775/2018** per l'origine dell'ingrediente primario nell'alimento / *The labels comply with the Reg. CE 1169/2011 and D.M. of 6/08/2020 for the origin of raw material and Reg. EC 775/2018 for the primary ingredient of a food.*
8. Nessuno degli ingredienti, utilizzati nella produzione contiene nano-materiali / *none of the ingredients used in the production contain nano-materials.*
9. *I prodotti non sono stati irradiati e non contengono prodotti che abbiano subito tale trattamento / the products have not been irradiated and do not contain products that have undergone such treatment.*
10. Si impegna a comunicare qualsiasi variazione ai propri clienti/ *undertakes to communicate any changes to its customers.*

Data di emissione: 14/02/2008

SAN VINCENZO di Fernando Rota S.r.l.
Assicurazione Qualità