

| | |
|--|--|
| PIANO AUTOCONTROLLO MANUALE HACCP MANUALE RINTRACCIABILITA' | MOD11/B Ed. 1 del 03/2010 Rev. 04/2020 |
| MODULO – Scheda tecnica carne e salumi – data sheet cold cuts & meat | Pag 1 di 4 |

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

| | |
|--|--|
| FORNITORE - <i>supplier</i> | FRATELLI CORRA' srl |
| CODICE PRODOTTO | 529 |
| NOME PRODOTTO – <i>product name</i> | Mortandela Affumicata della Val di Non |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA – <i>selling name</i> | Mortandela Affumicata della Val di Non |
| STAGIONATURA - <i>maturation</i> | 20 gg |
| PESO MEDIO – <i>weight</i> | Kg. 0.25 circa |

INGREDIENTI E MATERIE PRIME – INGREDIENTS AND RAW MATERIALS

| | | | |
|--|---|----|---|
| INGREDIENTI* - <i>Ingredients*</i> | Carne di Suino, Sale, Pepe nero, Cannella, Pimento, Coriandolo, Aglio, Conservante: E252 SENZA GLUTINE. | | |
| | SI-YES | NO | |
| CONTIENE INGREDIENTI GENETICAMENTE MODIFICATI REG.CE 1829/2003 <i>Is the product containing OGM?</i> | | x | SE SÌ INDICARE QUALI – <i>If yes specific which</i> |
| CONTIENE INGREDIENTI IONIZZATI <i>Is the product containing ionized ingredients?</i> | | x | SE SÌ INDICARE QUALI – <i>If yes specific which</i> |
| ORIGINE GEOGRAFICA DELLE MATERIE PRIME <i>Geographical origin of raw materials</i> | Suino Trentino Ogm Free Nato- allevato e macellato in Trentino | | |
| TAGLIO ANATOMICO <i>Meat cut</i> | Polpa Spalla, Coppa, Pancetta e Omento | | |

* Indicare quando previsto il Quid, ovvero la percentuale degli ingredienti caratterizzanti secondo l'art. 8 del D.Lgs. 109/92

**Indicate where is necessary the quid: the percentage of the characterizing ingredient*

CONSERVAZIONE - CONSERVATIONS

| | |
|--|-----------------------------------|
| SHELF-LIFE | 90 gg |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE – <i>Storage conditions</i> | Conservare a temperatura ambiente |

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO* - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

Non vi sono controindicazioni per il consumo

* Indicare se può essere consumato da chiunque (intolleranti, donne in gravidanza, bambini, ecc)

** indicate if the product cannot be used by some category of people (children, pregnant woman, vegetarian...)*

EVENTUALI ISTRUZIONI PER L'USO* - USAGE INSTRUCTIONS*

Da consumarsi affettato

| | | |
|--|---|--|
| | PIANO AUTOCONTROLLO MANUALE HACCP MANUALE RINTRACCIABILITA' | MOD11/B Ed. 1 del 03/2010 Rev. 04/2020 |
| MODULO – Scheda tecnica carne e salumi – data sheet cold cuts & meat | | Pag 2 di 4 |

* Indicare ad esempio deve essere consumato previa cottura

* Indicate if some particular operations are needed before eat the product (cooking, cleaning....)

| | |
|---|---|
| pH | |
| ATTIVITA' DELL'ACQUA (a_w) | |
| NITRITI (mg/Kg NaNO_3) | |
| NITRATI (mg/Kg NaNO_3) | |
| VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g) – <i>Nutritional properties</i> | Kj 1171; kcal 281 |
| | Grassi 18.96 g; di cui acidi grassi saturi 7.46 g |
| | Carboidrati 0.90 g; di cui zuccheri 0.80 g |
| | Fibre 0.04 g |
| | Proteine 26.71 g; |
| | Sale 3.37 g |

PARAMETRI MICROBIOLOGICI *

PARAMETRI ANALITICI* - MICROBIOLOGICAL STANDARDS

| | |
|--|--|
| Carica microbica totale (ufc/g) <i>Total Microbiological cont.</i> | |
| Escherichia Coli (ufc/g) | |
| Stafilococcus aureus (ufc/g) | |
| Salmonella spp in 25 g | |
| Listeria Monocytogenes in 25 g | |
| Clostridi solfito riduttori (ufc/g) <i>coliforms</i> | |

*Allegare copia analisi recenti - *Attach copy of recent microbiological analysis*

**Indicare solo parametri rilevanti - *Indicate only the relevant parameters*

IMBALLAGGIO – PACKAGING

| | |
|--|--|
| IMBALLO PRIMARIO – <i>Primary</i> | Sottovuoto |
| IMBALLO SECONDARIO - <i>Secondary</i> | Scatola |
| N. PEZZI PER CARTONE – <i>Units per case</i> | Circa 25 oppure sfusa |
| EAN 13 | 2200529 ***** (prezzo prodotto) * (cod di controllo) Oppure abbiamo altre versioni in base alla richiesta |
| EAN 18 | |

| Lista allergeni (art 27 legge n°88 7/7/2009) <i>Allergens' list</i> | L'allergene è un ingrediente? <i>Is the allergen an ingredients?</i> | | C'è la possibilità di una contaminazione crociata alimento - allergene? <i>Is the allergen present in the production establishment?</i> | | Azioni in atto per prevenire qualsiasi contaminazione crociata dell'allergene con l'alimento <i>Which operation are taken to prevent contaminations?</i> |
|---|---|----|--|----|---|
| | SI- YES | NO | SI - YES | NO | |
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, Khorasan wheat and their hybrids) and derivate products.</i> | | X | | X | |
| Crostacei e prodotti derivati <i>crustaceans and derivate products</i> | | X | | X | |
| Uova e prodotti derivati <i>Eggs and derivate products</i> | | X | | X | |
| Pesce e prodotti derivati <i>Fish and derivate products</i> | | X | | X | |
| Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and derivate products</i> | | X | | X | |
| Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and derivate products</i> | | X | | X | |
| Latte e prodotti derivati, incluso lattosio <i>Milk and derivate products</i> | | X | | X | |
| Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati <i>Nuts (see Latin names above) and derivate products</i> | | X | | X | |
| Sedano e prodotti derivati <i>Celery and derivate products</i> | | X | | X | |
| Senape e prodotti derivati <i>Mustard and derivate products</i> | | X | | X | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and derivate products</i> | | X | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/Kg or 10 mg/l)</i> | | X | | X | |
| Lupini e prodotti derivati <i>lupin and derivate products</i> | | X | | X | |
| Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusks and derivate products</i> | | X | | X | |
| Altro _____ <i>Anything else</i> | | X | | X | |

| Il Prodotto fornito contiene i seguenti additivi? <i>Is the product containing the following additives?</i> | SI | NO |
|--|----|----|
| Sunset Yellow (E110) | | X |
| Giallo di chinolina (E 104) | | X |
| Carmoisina (E 122) | | X |
| Rosso allura (E 129) | | X |
| Tartrazine (E 102) | | X |
| Ponceau 4R (E124) | | X |
| BHT E320 (>1mg/kg) | | X |
| BHA E321 (>1mg/kg) | | X |
| Acido Benzoico (E210) e Benzoato di Sodio (E211) | | X |
| Glutammato monosodico <i>Monosodium glutamate</i> | | X |

Data(date), 10/04/2020

Corrà Luca
 SALUMI TARENTINI
FRATELLI CORRA'
 Responsabile HACCP
 FRATELLI CORRA' S.R.L.
 VIA ROEN 2/C FR. SMARANO 38012 PREDALIA (TN)
 C.F. E.P. IVA 02021360223

Timbro (stamp)