

	<p>CONDIZIONI CONTRATTUALI</p>	
---	---	--

DENOMINAZIONE **SOPPRESSA BELLUNESE GR. 800/1200**

PRODOTTO senza derivati del latte e senza fonti di glutine

PRODOTTO DA: **SALUMIFICIO MONTE VALLINA** di Gallina Mario


Via Feltrina, 17 – 32038 Quero Vas (BL)

tel. e fax 0439 788269

cell. 340 2261938

e-mail: mariogallina51@gmail.com

**DENOMINAZIONE
PRODOTTO****SOPRESSA BELLUNESE***Senza derivati del latte e senza fonti di glutine***PRODOTTO DA:****SALUMIFICIO MONTE VALLINA** di Gallina Mario
Via Feltrina, 7- 32030 Quero Vas (BL)
Tel. 0439 788269
Cell. 340 2261938**INGREDIENTI:***Carne di suino nazionale, grasso di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, spezie e aromi. Antiossidante: (E301). Conservanti: (E250, E252)**Prodotto insaccato in budello naturale edibile che però si consiglia di rimuovere al momento del consumo.***AUTORIZZAZIONE
SANITARIA****9 - 1702/L CE****ETICHETTATURA***Il prodotto è etichettato con fascetta adesiva posta a metà della lunghezza del prodotto, riportante le seguenti informazioni:**Ragione sociale del produttore;**Bollo CE;**denominazione del prodotto;**ingredienti;**informazioni salutistiche;**tabella dei valori nutrizionali;**indirizzo del produttore e recapito telefonico;**data di produzione/lotto;**data entro la quale è preferibile consumare il prodotto.***CONSERVAZIONE***120 giorni dalla fine della stagionatura.***DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE****Energia 1495 KJ / 361 Kcal**
Grassi 31.0 g
di cui grassi saturi 12.0 g
Sale 2.80 g
Carboidrati 0.60 g
di cui zuccheri 0.00 g
Proteine 20.0 g

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pag. 2 di 2 Rev. 0
--	---	---------------------------

VALORI MICROBIOLOGICI	Attività dell'acqua a 25°C	0.80 +/- 0.007
	pH	5.28 +/- 0.08
	Conta E. coli Beta	
	Glucuronidasi pos.	ufc/gr < 10
	Conta Stafilococchi	
	Coagulasi pos.	ufc/gr < 1000
	Salmonella spp.	assente su 25 gr.
	Listeria monocytogenes	assente su 25 gr.

**PESO MEDIO
REFERENZA** gr. 700 – 1200 circa (prodotto venduto sfuso, sensibile a calo peso)

**MODALITA' DI
CONSERVAZIONE** Conservare in luogo fresco (12 – 15°C) ed asciutto.

**CARATTERISTICHE
SENSORIALI** Il prodotto deve presentare caratteristiche sensoriali di appetibilità, consistente ma non flaccido al tatto, non eccessivamente duro, piumatura uniforme tipica grigio cerulea, profumo invitante, tipico del salume stagionato. La fetta deve mostrare la caratteristica grana di colore rosso rubino per la parte magra e bianco-rosato per quella grassa. Al taglio il salume deve presentare buona tenuta di fetta senza sgranature al centro e colorazioni anomale verde-grigiastre. Non si devono avvertire odori sgradevoli di acido o di putrido.
Il gusto deve essere aromatico, gradevole ed invitante, mai acido, amaro o rancido.

**SISTEMA DI
AUTOCONTROLLO
AZIENDALE** Il Salumificio Monte Vallina opera in conformità alle norme sulla Sicurezza alimentare e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto dai Regolamenti (CE) 178/2002, Reg. (Ce) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004, Reg. 2073/05 (CE), Reg. (CE) 1169/2011 sulle nuove norme di etichettatura.
L'analisi dei pericoli e l'identificazione dei Punti critici di controllo è stata fatta seguendo i principi della metodologia Haccp.

0	18/04/2016	Emissione			
Rev.	Data	Descrizione	Redatto	Verificato	Approvato

Spett.le

SALUMIFICIO MONTE VALLINA

di Gallina Mario Cell. 340 2261938

Sede: Via Feltrina, 17 QUERO VAS (BL)

P. IVA: 03167150261

C.F.: GLL MRA 64C10 I578T

Dem. Fisc.: Via Feltrina, 17

32038 QUERO VAS (BL)

n. Iscr. R.I. bl 1996/47272

9 - 1702/L
C.E.

Oggetto: Sistema di Autocontrollo aziendale

Con la presente siamo a comunicarvi che la nostra Azienda opera in conformità alle norme del Pacchetto Igiene nello specifico al Reg. CE nr. 852/04 inerente il sistema di autocontrollo ed ai Reg. CE nr. 853/04, Reg. CE nr. 178/02, Reg. CE nr. 2073/05.

Abbiamo quindi provveduto alla redazione ed implementazione del Sistema di Autocontrollo aziendale basato sui principi dell'HACCP, unitamente alla predisposizione di idonee procedure, necessarie per garantire la sicurezza, la salubrità e la rintracciabilità dei prodotti realizzati.

Il Sistema di Autocontrollo è aggiornato in funzione delle evoluzioni aziendali ed integrato con le Procedure interne di Gestione, ai fini di garantire la qualità igienico-sanitaria degli alimenti consegnati ai nostri clienti.

Cordiali Saluti.

