

# Scheda tecnica

1. Dati di base	
Denominazione dell'articolo	Pancetta affumicata magra vac
No. dell'articolo Orello Carne SA	7051
No. dell'articolo del fornitore / cliente	-
Codice EAN (pezzo / peso)	-
Data di autorizzazione	25.07.2016
Autorizzato da	LQM
Documento valido dal	25.07.2016

  

2. Conservabilità / stoccaggio	
Dalla data di produzione - / dalla data d'imballaggio	60 giorni
Dalla data di consegna (periodo restante)	40 giorni
Condizioni d'immagazzinamento (temp. / luce)	Conservare sotto refrigerazione a mass. +4°C.
Temperatura trasporto	Conservare sotto refrigerazione a mass. +4°C.

  

3. Indirizzi	
<b>Fornitore</b>	Bigler AG, Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Persona di contatto	Eugen Reichel
No. di telefono	032 352 00 38
E-mail	<a href="mailto:eugen.reichel@bigler.ch">eugen.reichel@bigler.ch</a>
Codice d'identità	CH 319

<b>Produttore</b>	Bigler AG, Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Persona di contatto	Eugen Reichel
No. di telefono	032 352 00 38
E-mail	eugen.reichel@bigler.ch
Codice d'identità	CH 319

Azienda certificata da:	ISO 9001	FSSC 22000	ISO 14001	BRC	IFS				
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Prodotto certificato:	AdR	aha	Berg & Alp	Bio	GGA	MSC	RSPO	Suisse Garantie	SwissVeg
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 4. Dichiarazioni generali

Denominazione specifica secondo ODerr *	Prodotto a base di carne, affumicato, da consumare cotto			
Indicazioni supplementari obbligatorie secondo ODerr *	Conservare sotto refrigerazione a mass. +5°C. Prodotto in Svizzera con carne svizzera			
Peso netto	3.0kg			
Peso	fisso	<input type="checkbox"/>	variabile	<input checked="" type="checkbox"/>
Paese di produzione	Svizzera			
Temperatura di vendita	Conservare sotto refrigerazione a mass. +5°C.			
Consiglio di preparazione	Da consumare cotto			
* Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso				

## 5. Composizione ed altre indicazioni obbligatorie

Al fine di poter allestire una completa e corretta dichiarazione dei prodotti, si necessita di una composizione percentuale di tutti gli ingredienti del materiale grezzo; incluso Carry over.

Ingredienti / additivi	codice E	quota parte	origine
Indicare in ordine di sequenza quantitativo discendente.		(%)	Nazione o nazioni, nelle quali sono stati prodotti gli additivi
Carne di maiale		74	Svizzera
sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E250)	nitrito di sodio		
glucosio			
antiossidanti: E301 e E331	ascorbato di sodio e citrato di sodio		
esaltatore di sapidità: glutammato monosodico	E621		
estratti di spezie			

La rintracciabilità in base all'Ordinanza (CE) 178/2002 è garantita per tutti gli additivi  
 → Per prodotti Bio allegare per favore il certificato Bio

## 6. Additivi

Nome	Sì / No	codice E
Coloranti	No	
Antiossidanti	Si	E301 e E331
Conservanti	Si	E250
Emulsionanti	No	
Mezzi di gelificazione ed addensanti, stabilizzanti	No	
Prodotto distaccanti	No	
Alcali, regolatori dell'acidità, sali	No	
Aromi (artificiali, identici alla natura, naturali)	No	
Esaltatori di sapidità/insaporitori	Si	E621
Preparati enzimatici	No	
Mezzi di rivestimento	No	
Dolcificanti	No	
Sali per salamoia, mezzi di arrossamento	No	
Ulteriori additivi	No	

## 7. Indicazioni sul valore nutritivo

100g contengono:	Analizzato il:	
Valore energetico	1020	kJ
	246	kcal
<b>Grasso</b>	18	g
di cui acidi grassi saturi		g
<b>Carboidrati</b>	1.0	g
di cui zucchero		g
Fibre alimentari		g
<b>Proteine</b>	20	g
Sale		g
→ Per tutti i prodotti con sale da cucina ed additivi che contengono sali da cucina		
<b>Dichiarazione di sali da cucina</b>		
Complessivamente	2.9	%

## 8. Allergeni

Ingredienti che possono provocare allergie od altre reazioni indesiderate	Sì / No	In quale ingrediente?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena o farro) ed i prodotti da essi derivati	No	
Latte (incluso il lattosio) ed i prodotti da essi derivati	No	
Uova ed i prodotti da essi derivati	No	
Pesci ed i prodotti da essi derivati	No	
Crostacei ed i prodotti da essi derivati	No	
Fagioli di soia ed i prodotti da essi derivati	No	
Arachidi ed i prodotti da essi derivati	No	
Noci e semi (noci, noci Cashew o noci di acagiù, nocciole, noci macadamia o noci del Queensland, mandorle, noci del Para o del Brasile, noci pecan, pistacchi) ed i prodotti da essi derivati	No	
Semi di sesamo ed i prodotti da essi derivati	No	
Sedano ed i prodotti da essi derivati	No	
Senape ed i prodotti da essi derivati	No	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in una concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l	No	
Lupino e prodotti di lupino o molluschi e prodotti di molluschi	No	

## 10. Tecnica genetica

Il prodotto descritto in questa specificazione adempie alle esigenze attuali della UE e della Svizzera.

<input checked="" type="checkbox"/>	Codice CE 1829/2003 VO inerenti gli alimentari e i foraggi modificati geneticamente
<input checked="" type="checkbox"/>	Codice CE 1830/2003 VO sulla rintracciabilità, la marcatura di organismi modificati geneticamente, sulla rintracciabilità degli alimentari e dei foraggi prodotti da tali organismi
<input checked="" type="checkbox"/>	Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)

### 10.1 Indicazioni generali

	Sì / No	Ingrediente
Il prodotto è stato creato da organismi modificati geneticamente, o contiene degli ingredienti, additivi o aromi (incl. le sostanze base), che sono stati creati da organismi modificati geneticamente (indipendentemente dal fatto che fattori genetici ereditari siano provabili o no)?		
Nell'ambito della rintracciabilità viene garantito che tutti gli ingredienti che non sono stati elencati sotto „Sì“, derivano da una fonte convenzionale (non da organismi modificati geneticamente)		

### 10.2 Indicazioni supplementari

	Sì / No	Ingrediente
Il prodotto contiene delle componenti che sono state create con l'aiuto di organismi modificati geneticamente (microorganismi, enzimi) e che non sottostanno alle disposizioni delle Ordinanze sopra citate (per es. sostanze ausiliare per la lavorazione, vitamina B2)?		
→ Per i prodotti Bio favorite allegare la dichiarazione di garanzia		

## 11. Irradiazione

	Sì / No	Ingrediente
Il prodotto o un ingrediente è stato trattato con raggi ionizzanti?		
Se sì: autorizzato dall' Ufficio federale della sanità pubblica		

## 12. Esami

### 12.1 Esami fisici e chimici

Analisi	valore / unità	gamma di oscillazione	metodo	frequenza (per es. 1x settimana)
Acqua				
Cenere				
Proteina totale	19.9%		CVNMET19	seasonal
Proteina del tessuto connettivo				
Proteina muscolare				
Grasso	18.5%		CVNMET06	seasonal
Acidi grassi saturi				
Colesterina				
Sodio				
Cloruro di sodio	2.9%		CVNMET16	seasonal
Carboidrato	1.1%		CVNMET03	seasonal
pH				
Valore Q2 (rapporto tra acqua e proteina)				
Valore a <sub>w</sub>				
Altro				

### 12.2 Microbiologia

Germe	valore limite	metodo	frequenza (per es. 1x settimana)
Germi aerobici mesofili			
Batteri intestinali	100 CFU/g	CMBMET21	seasonal
Stafilococchi coagula positivi	1'000 CFU/g	CMBMET23	seasonal
Campylobatteri			
Pseudomonadi			
<i>Brochothrix thermosphacta</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i>			
<i>Salmonella</i> spp.			
<i>Escherichia coli</i>			
Clostridi solfito riduttori			
Altri			

Le indicazioni valgono per le confezioni chiuse e rispettando le condizioni d'immagazzinamento

### 13. Indicazioni sensoriali

Descrizione del prodotto	
Apparenza / colore	
Sapore / odore	
Tessitura / struttura / sezione	
Consistenza	

### 14. Indicazioni sull'imballaggio

#### 14.1 Prodotto

##### Misure del prodotto (cm)

Lunghezza	
Larghezza	
Altezza	
Materiale dell'imballaggio	
Tipo d'imballaggio (vac., begast ecc.)	
Tara	
Etichettatura	

→ Per prodotti Bio favorite allegare le specifiche d'imballaggio

#### 14.2 Logistica

Tipo di confezione (cartone / confezione a rendere)	
Numero dei prodotti per ogni unità di ordinazione	
Misura dell'unità di ordinazione (cm)	
Lunghezza	
Larghezza	
Altezza	
Peso lordo dell'unità di ordinazione (kg)	

## 15. Foto degli articoli

Il fornitore conferma che le dichiarazioni in questo modulo corrispondono ai fatti effettivi e garantisce che i prodotti, incluso l'imballaggio e la dichiarazione, adempiono il giorno della consegna alle relative disposizioni legali attuali della Svizzera e dell'UE. Ogni lotto di merce verrà controllato prima della consegna se adempie alle direttive ed ai valori limite sopra citati.

Qualsiasi adattamento o cambiamento del prodotto descritto in questa specificazione dev'essere comunicato per iscritto alla persona competente per la responsabilità della qualità della Bigler AG.

Compilato il: 25.07.2016

Compilato da: L. Althaus