

# Specificazione del prodotto

1. Dati di base	
Denominazione dell'articolo	Salame Panino 1,500 kg.
No. dell'articolo Orello Carne SA	14029
No. dell'articolo del fornitore / cliente	
Codice EAN (pezzo / peso)	
Data di autorizzazione	26.06.08
Autorizzato da	LQM
Documento valido dal	26.06.08

2. Conservabilità / stoccaggio	
Dalla data di produzione - / dalla data d'imballaggio	26.06.08
Dalla data di consegna (periodo restante)	30 giorni
Condizioni d'immagazzinamento (temp. / luce)	≤5 °C / con luce appropriata
Temperatura trasporto	≤5 °C

3. Indirizzi	
Fornitore	Orello Carne SA 6964 Davesco
Persona di contatto	Aresi Roberto
No. di telefono	091 942 37 10
E-mail	<a href="mailto:roberto.aresi@bigler.ch">roberto.aresi@bigler.ch</a>
Codice d'identità	CH 62260125

Produttore	Orello Carne SA 6964 Davesco
Persona di contatto	Aresi Roberto
No. di telefono	091 942 37 10
E-mail	roberto.aresi@bigler.ch
Codice d'identità	CH 62260125

Certificato secondo	ISO 9001	22000	14001	BRC	IFS	Swiss Garantie
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altro						

4. Dichiarazioni generali					
Denominazione specifica secondo ODerr *	Da mangiare cruda				
Indicazioni supplementari obbligatorie secondo ODerr *	Conservare senza refrigerazione $\leq 5^{\circ}\text{C}$ /				
Peso netto	Ca. 1,5 kg.				
Peso	<table border="1"> <tr> <td>fisso</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>variabile</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	fisso	<input type="checkbox"/>	variabile	<input checked="" type="checkbox"/>
fisso	<input type="checkbox"/>	variabile	<input checked="" type="checkbox"/>		
Paese di produzione	Svizzera				
Temperatura di vendita	$\leq 5^{\circ}\text{C}$				
Ricetta	Da mangiare cruda				
* 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			Svizzera
Lardo			
Carne di manzo			
Cotenna			
Sale da cucina iodio			Svizzera
Proteine del latte			
Lattosio			
Destrosio			
Spezie (con senape)			
Antiossidanti	331 / 3001		
Esaltatore di sapidità	621		
Conservante	252		

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	331 / 301
Conservanti	Si	252
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	621
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:	calcolato
Valore energetico			1770 kJ
			426 kcal
Proteine			25 g
Carboidrati			1 g
di cui zucchero			g
Grasso			36 g
di cui acidi grassi saturi			g
Fibre alimentari			g
Sodio			g
→ Per tutti i prodotti con sale da cucina ed additivi che contengono sali da cucina			
Dichiarazione dei sali da cucina			
Compressivamente			4,2 %

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	Si	Proteine del Latte/Lattosio
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		
Sedano ed i prodotti da essi derivati		
Senape ed i prodotti da essi derivati	Si	Spezie
Sulfito (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)?	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)?	No	
→ 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?	No	
Se sì: autorizzato dall' Ufficio federale della sanità pubblica	No	

## 12. Esami

### 12.1 Esami fisici e chimici

Analisi	valore / unità	gamma di oscillazione	metodo	frequenza (per es. 1x settimana)
Acqua				
Cenere				
Proteina totale				
Proteina del tessuto connettivo				
Proteina muscolare				
Grasso				
Acidi grassi saturi				
Colesterina				
Sodio				
Cloruro di sodio				
Idrocarburi				
pH				
Valore Q2 (rapporto tra acqua e proteina)				
Valore aW				
Altro				

### 12.2 Microbiologia

Germe	valore limite	metodo	frequenza (per es. 1x settimana)
Germi aerobici mesofili			
Batteri intestinali			
Stafilococchi coagula positivi			
Campylobatteri			
Pseudomonadi			
Brochothrix thermosphacta			
Listeria monocytogenes			
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Clostridium perfringens			
Altri			

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

13. Indicazioni sensoriali	
Descrizione del prodotto	Salame avvolto in un budello dritto sintetico cal. 70
Apparenza / colore	Salame rotondo, color rosso spento
Sapore / odore	Gradevole
Tessitura / struttura / sezione	Buona
Consistenza	Buona

14. Indicazioni sull'imballaggio	
14.1 Prodotto	
Misure del prodotto (cm)	
Lunghezza	ca. 35 cm
Larghezza	Ø ca. 5 cm
Altezza	Ø ca. 5 cm
Materiale dell'imballaggio	Niente
Tipo d'imballaggio (vac., begast ecc.)	Niente
Etichettatura	Info etichetta mm 60 x 76
→ Per prodotti Bio favorite allegare le specifiche d'imballaggio	

14.2 Logistica	
Tipo di confezione (cartone / confezione a rendere)	Cassa Verde E2
Numero dei prodotti per ogni unità di ordinazione	10 pezzi
Misura dell'unità di ordinazione (cm)	
Lunghezza	60 cm.
Larghezza	40 cm.
Altezza	20 cm.
Peso lordo dell'unità di ordinazione (kg)	2,500 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 26.06.08

Compilato da LQM