

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SPIANATA PICCANTE/ SPICY SPIANATA	Sigla documento:	STP - 15
		Ed.	1
		Rev.	4 del 03/07/2026

INGREDIENTI/INGREDIENTS
Carne di suino**, peperoncino piccante calabrese (2,8%), sale, aroma naturali, destrosio, saccarosio, spezie; antiossidante: E300; Conservanti: E250, E252. **Pork, Calabrian Red chilli (2,8%) Salt, natural Flavourings, Dextrose, Sugar, Spices, 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. <i>Product with a spicy taste obtained from coarsely ground pork cuts and mixed with salt and other ingredients.</i> <i>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.</i> 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.	4 del 03/07/2026

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
Uova e prodotti derivati/ <i>Egg & Egg derivatives</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati/ <i>Fish and their derivatives</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati/ <i>Peanuts</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati/ <i>Soya (Soya Beans & Soya derivatives)</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)/ <i>Milk & Milk derivatives</i>	NO	SI/ YES (Porzionamento e confezionamento di formaggi)/ (<i>Portioning and packaging of cheeses</i>)	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia exelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati / <i>Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut, Queensland nut)</i>	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati/ <i>Celery and derivatives</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati/ <i>Mustard and derived products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati/ <i>Sesame Seeds and their derivates</i>	NO	NO	NO
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>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)/ (<i>Present in some ingredients used for specific productions</i>)	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco / <i>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.	4 del 03/07/2026

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 spp</i>	/25 g	Assente/absent	
Ricerca <i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente/absent	
Caratteristiche chimiche <i>Chemical measurement</i>	Unità di misura <i>Unity of measurement</i>	Valori limite <i>Limit values</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 NO ₂)	≤ 45	
Nitrati / <i>Nitrates</i>	mg/Kg (come NO ₃)	≤ 90	
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.	4 del 03/07/2026

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS
San Vincenzo di F. Rota S.r.l dichiara/ San Vincenzo di F. Rota S.r.l declares : - 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, Reg. 351/2025 ed alle seguenti legislazioni italiane: DM 21.03.1973 s.m.i. e D.P.R. 777/1982 e s.m.i. <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,Reg. 351/2025 and the following Italian laws: DM 21.03.1973 and subsequent amendments. and D.P.R. 777/1982 and subsequent amendments.</i> - 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. <i>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.</i> - 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. CE 2023/2108. Parametri microbiologici in conformità al Reg. CE 1441/2007 e s.m.i. <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 the Reg. CE 2023/2108. Microbiological parameters in compliance with EC Reg. 1441/2007 and subsequent amendments.</i> - L'assenza di OGM rif. Reg. CE 1829/2003; 1830/2003 / the absence of GMOs ref. EC Reg. 1829/2003; 1830/2003. - 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. - Di essere in grado di ricondurre ogni lotto di prodotto finito ai lotti delle materie prime utilizzate (Reg. CE 178/2002) / <i>To be able to link each batch of finished product to the batches of raw materials used (Reg. CE 178/2002).</i> - 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 / <i>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.</i> - Nessuno degli ingredienti, utilizzati nella produzione contiene nano-materiali / <i>none of the ingredients used in the production contain nano-materials.</i> <i>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.</i> - Si impegna a comunicare qualsiasi variazione ai propri clienti/ <i>undertakes to communicate any changes to its customers.</i>

Data di 1^a emissione: 14/02/2008

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