

 IT 1099 L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA IN VASCHETTA/ 'NDUJA DI SPILINGA IN TRAY	Sigla documento:	STP - 89
		Ed.	1
		Rev.:	2 del 11/08/2023

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Nduja di spilinga 83% (grasso di suino, carne di suino, peperoncino dolce, peperoncino piccante, sale), olio di girasole, olio di oliva.

Spilinga nduja 83% (pork fat, pork, sweet chilli, hot pepper, salt), sunflower oil, olive oil

****Carne Originel/ Origin meat: IT**

MODALITÀ DI PRODUZIONE E STAGIONATURA / PRODUCTION AND SEASONING

Impasto di pancetta, macinato finemente, addizionato ad una miscela di sale, aromi e spezie selezionati, ben amalgamati al fine di ottenere un impasto omogeneo e spalmabile. L'impasto viene insaccato e affumicato naturalmente; si lascia stagionare per circa 40 giorni. Successivamente il prodotto viene privato del budello e miscelato con olio di girasole e olio di oliva. Al termine il prodotto viene confezionato in apposite vaschette, idonee alla fase di pastorizzazione del prodotto a + 90°C per 40 minuti.

Bacon dough, finely ground, added to a mixture of salt, aromas and spices selected, well mixed in order to obtain a homogeneous and spreadable dough. The dough is bagged and smoked naturally; it is left to mature for about 40 days. Subsequently the product is stripped of the gut and mixed with sunflower oil and olive oil. At the end the product is packaged in special trays, suitable for the pasteurization phase of the product at + 90 ° C for 40 minutes.

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
Vaschetta sottovuoto Vacuum tray	1 kg	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	Conservare da +2°C a +8°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7/8 giorni. <i>After opening, store at a temperature between +2°C and +8°C, filling it with oil, for 7/8 days.</i>

 IT 1099 L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA IN VASCHETTA/ 'NDUJA DI SPILINGA IN TRAY	Sigla documento:	STP - 89
		Ed.	1
		Rev.:	2 del 11/08/2023

REG. UE 1169/2011 ALLEGATO III/ ANNEX II			
ALLERGENI ALIMENTARI / FOOD ALLERGENS	Presenza nel prodotto SI/NO <i>Presence in the product</i> YES /NO	Presenza nello stabilimento SI/NO <i>Presence in the plant</i> YES /NO	Presenza per Cross-Contamination SI/NO <i>Presence for cross-contamination</i> 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
Crostaeei 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)/ (Present in some ingredients used for specific productions)	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 1099 L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA IN VASCHETTA/ 'NDUJA DI SPILINGA IN TRAY	Sigla documento:	STP - 89
		Ed.	1
		Rev.:	2 del 11/08/2023

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics	Unità di misura/ Unity of measurement	Valori limite/ Limit values	Valori guida/ Guiding values
Coliformi totali/ Total Coliform	UFC/g		< 1.000
Escherichia coli	UFC/g		< 10
Stafilococchi coag. Positivi / Coagulase positive Staphylococcus	UFC/g		< 100
Clostridi Solfito Riduttori / Sulphite Reducing Clostridia	UFC/g		< 100
Salmonella	/25 g	Assente/absent	
Listeria monocytogenes	Ufc/g	< 100	
Caratteristiche chimiche/ chemical measurement	Unità di misura/ Unity of measurement	Valori limite (dose massima impiegabile durante la fabbricazione)/ Limit values (maximum dose that can be used during manufacturing)	Valori medi di riferimento/ Average reference values
pH			4,6 ≥ pH ≥ 5,1
Attività dell'acqua / Activity water			≤ 0,92
Nitriti / nitrites	mg/Kg (come NaNO ₂)	Assente / absent	
Nitrati / nitrates	mg/Kg (come NaNO ₃)	Assente/ absent	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto/ Average nutritional values per 100 gr. of product			
Valore energetico / Energy value	2580 / 620		kJ (kcal)
Grassi / fat	66		g
Di cui Acidi Grassi Saturi / Of which saturated fatty acids	23		g
Carboidrati / Carbohydrates	3,4		g
Di cui zuccheri / Of which sugars	2,4		g
Proteine / Proteins	2,1		g
Sale / salt	4,7		g

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	
Sapore / Flavor	Piccante, affumicato/ Spicy, Smoked
Odore / Smell	Intenso, leggermente affumicato/ Intense, slightly smoked
Consistenza / Consistency	Spalmabile Spreadable
Colore / Colour	Rosso intenso/ deep red

 IT 1099 L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA IN VASCHETTA/ 'NDUJA DI SPILINGA IN TRAY	Sigla documento:	STP - 89
		Ed.	1
		Rev.:	2 del 11/08/2023

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 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 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. 1129/2011 in accordo al Decreto 27/02/08 Parametri microbiologici in conformità al Reg. CE 2073/2005 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 Reg. CE 1129/2011 according with the Decree 27/02/08.. Microbiological parameters in compliance with EC Reg. 2073/2005 and subsequent amendments.</i> - L'assenza di OGM rif. Reg. CE 1829/2003; 1830/2003 / <i>the absence of GMOs ref. EC Reg. 1829/2003; 1830/2003.</i> - Di possedere ed applicare un piano di autocontrollo a norma del Reg.CE 852/2004, Reg CE 853/2004 / <i>to possess and apply a self-control plan in accordance with EC Reg. 852/2004, Reg EC 853/2004.</i> - 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 emissione 20/02/2018

SAN VINCENZO di Fernando Rota S.r.l.

ASSICURAZIONE QUALITA'