

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA	Sigla documento:	STP - 59
		Ed.	1
		Rev.:	8 del 11/04/2025

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME
SALUME SPALMABILE PICCANTE / <i>SPICY SPREADBLE SALUME</i>

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Grasso di suino**, Carne di suino**, peperoncino (di cui peperoncino piccante calabrese 6,4%), sale. <i>Pork Fat**, Pork meat, Chilli (including hot pepper from Calabria 6,4%) ,salt.</i> **Carne Originale/ Origin meat: IT PRODOTTO AFFUMICATO NATURALMENTE / PRODUCT NATURALLY SMOKED.

MODALITÀ DI PRODUZIONE E STAGIONATURA / PRODUCTION AND SEASONING
Prodotto dal gusto forte ottenuto da rifili di pancetta miscelati con sale e peperoncino piccante. L'impasto dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale (edibile), sottoposto ad affumicatura naturale e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 40/50 giorni. <i>Product with a strong taste obtained from trimmings of bacon mixed with salt and hot pepper. The dough after being in the cold room to rest, is bagged specifically natural casing (edible), subjected to natural smoking and placed in the appropriate drying cells before and seasoning after. The product is seasoned for about 40/50 days.</i>

DESCRIZIONE PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION						
Formato Format	Peso netto net weight	Shelf-life	Vita residua alla consegna Shelf life at delivery	T° di conservazione Conservation T °	T° di trasporto Transport T °	Modalità di conservazione dopo l'apertura Method of storage after opening
Intera Sottovuoto <i>whole vacuum packed</i>	400 gr	150 Giorni / Days	120 Giorni / Days	Da +2°C a +8°C <i>From + 2 ° C to + 8 ° C</i>	Da + 2°C a +8 °C <i>From + 2 ° C to + 8 ° C</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7/8 giorni <i>After opening, keep refrigerated and consume within 7/8 days</i>
	2 kg					
	250 gr					
Metà sottovuoto <i>Half vacuum packed</i>	200gr					
Intera ATP <i>ATP protective atmosphere.</i>	2 kg	100 Giorni /Days	80 Giorni / Days	Da + 7°C a 12° C <i>From + 7 ° C to + 12°C</i>	Da + 7°C a 12° C <i>From + 7°C to + 12° C</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero. <i>After opening, keep refrigerated .</i>
	7 kg					
	400 gr x 2					
Sfuso <i>bulk product</i>	25 kg	100 Giorni / Days	80 Giorni / Days	Conservare in luogo fresco e asciutto <i>Store in a cool, dry place</i>	/	Conservare in luogo fresco e asciutto <i>Store in a cool, dry place</i>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA	Sigla documento:	STP - 59
		Ed.	1
		Rev.:	8 del 11/04/2025

REG. UE 1169/2011 ALLEGATO II/ 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
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>Juglansregia</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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA	Sigla documento:	STP - 59
		Ed.	1
		Rev.:	8 del 11/04/2025

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
Escherichia coli	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
Ricerca Salmonella spp	/25 g	Assente	
Ricerca Listeria m.	/ 25g	Assente	
Conta Listeria monocytogenes	Ufc/g	< 100	
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			4,6 ≥ pH ≥ 4,9
Attività dell'acqua / <i>Activity water</i>			≤ 0,92
Nitriti / <i>nitrites*</i>	mg/Kg (come NO ₂)	Assenti/absent	
Nitrati / <i>nitrates*</i>	mg/Kg (come NO ₃)	Assenti/absent	
* il prodotto è ottenuto senza l'aggiunta di conservanti alla fabbricazione. Considerando la % di peperoncino aggiunta in ricetta, la variabilità del processo e delle materie prime di partenza, è possibile riscontrarne una presenza endogena nel prodotto finito.			
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto/ <i>Average nutritional values per 100 gr. of product</i>			
Energia / <i>Energy</i>	2205 / 534		kJ / kcal/
Grassi / <i>fat</i>	52		g
Di cui Acidi Grassi Saturi / <i>Of which saturated fatty acids</i>	22		g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	7,3		g
Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	0,7		g
Proteine / <i>Proteins</i>	9,2		g
Sale / <i>salt</i>	3,0		g

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE/ <i>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</i>	
Sapore / <i>Flavor</i>	Piccante/ <i>spicy</i>
Odore / <i>Smell</i>	Maturo e stagionato / <i>Ripe and seasoned</i>
Consistenza / <i>Consistency</i>	Salume di consistenza spalmabile a granuli aderenti tra loro e tipica del prodotto. Aspetto al taglio comunque compatto e omogeneo / <i>Salami of spreadable consistency in granules adherent to each other and typical of the product. Appearance at the cut, however, compact and homogeneous</i>
Colore / <i>Colour</i>	Rosso intenso / <i>intense red</i>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA DI SPILINGA	Sigla documento:	STP - 59
		Ed.	1
		Rev.:	8 del 11/04/2025

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. 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 - 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 / <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 20/09/2007

SAN VINCENZO di Fernando Rota S.r.l.

ASSICURAZIONE QUALITA'