



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

PESTO DI SALAMELLA

DENOMINAZIONE LEGALE	Impasto carneo fresco di puro suino																											
CODICE PRODOTTO	14																											
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SALUMIFICIO PEZZI SRL Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa, 17 46019 Viadana Mn – IT 1173 L CE info@salumificiopezzi.it																											
CARATTERISTICHE	Prodotto fresco dal gusto morbido e delicato caratterizzato da una leggera presenza di aglio. Senza aggiunta di colture starter e conservanti.																											
PEZZATURA	Su richiesta si realizzano differenti pezzature: 500g, 1000g e 2000g																											
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, spezie, aromi; antiossidante: E 300.																											
ORIGINE CARNI	Carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.																											
LAVORAZIONE	Il pesto di salamella viene prodotto utilizzando esclusivamente carni fresche di prima scelta di suini nostrani. L'aglio prima di essere addizionato nell'impasto viene schiacciato e smorzato nel vino Lambrusco. L'impasto ottenuto viene poi insaccato in budelli sintetici legati a mano.																											
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table><tr><td>Energia</td><td>288</td><td>Kcal</td></tr><tr><td></td><td>1196</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>23,2</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>11,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td><1,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibra alimentare</td><td><1,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>17,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,31</td><td>g</td></tr></table> <p>Valori medi per 100g di prodotto</p>	Energia	288	Kcal		1196	kJ	Grassi	23,2	g	di cui acidi grassi saturi	11,1	g	Carboidrati	2,0	g	di cui zuccheri	<1,0	g	Fibra alimentare	<1,0	g	Proteine	17,8	g	Sale	2,31	g
Energia	288	Kcal																										
	1196	kJ																										
Grassi	23,2	g																										
di cui acidi grassi saturi	11,1	g																										
Carboidrati	2,0	g																										
di cui zuccheri	<1,0	g																										
Fibra alimentare	<1,0	g																										
Proteine	17,8	g																										
Sale	2,31	g																										
CONFEZIONAMENTO	Il pesto di salamella viene insaccato in budelli sintetici venduti tal quali o posizionati in cartoni o cassette o sacchetti plastici trasparenti. Gli imballi eventualmente utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n. 2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e succ. agg. I componenti plastici degli imballi sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.																											
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il pesto di salamella deve essere conservato in frigorifero tra 0/+4°C per massimo 6-7 giorni dalla data di produzione.																											
TRACCIABILITA'	Data di produzione riportata sul sigillo di ogni singolo pezzo.																											
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto da CONSUMARSI PREVIA COTTURA (non ready to eat), idoneo per tutta la popolazione con eccezione dei lattanti. E' noto per i soggetti a rischio, come donne in gravidanza, che il consumo di carne deve essere effettuato previa prolungata cottura.																											
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.																											



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

PESTO DI SALAMELLA

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination da allergeni.

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO)	PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO)	PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂	NO	SI (vino, aglio)	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO