

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-B

BIROLDO
BLACK PUDDING



Codice Articolo <i>Item number</i>	0101	EAN code	2209437
Denominazione Legale /Usuale <i>Product name</i>	Biroldo <i>Black Pudding</i>		
Denominazione Descrittiva/Commerciale <i>Product name</i>	Biroldo <i>Black Pudding</i>		
Descrizione Prodotto <i>Product description</i>	Salume di puro suino, taglio grossolano ed insacco di spolpo di testa, carni magre selezionate, lingua suina, parti grasse di gola con aggiunta di sangue suino, sottoposto a cottura in caldaia; ai fini dell'insacco sono impiegati budelli naturali di bovino. <i>Pure pork salami, coarse cut and stuffed with head spolpo, selected lean meats, pork tongue, fatty parts of the throat with the addition of pig blood, subjected to cooking in a boiler; for the bagging purposes, natural bovine casings are used.</i>		
Origine Della Materia Prima <i>Origin of meat</i>	Italia. Suini nati, allevati e macellati in ITALIA <i>Pigs born, raised and slaughtered in ITALY</i>		
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Consistenza soda, colore nero/violaceo, profumo delicato e sensibilmente speziato, gusto sapido. <i>Firm consistency, black / purplish color, delicate and sensitively spicy scent, savory taste.</i>		
Caratteristiche Merceologiche <i>Product features</i>	Il prodotto si presenta in pezzature da circa 700 g a 2 kg. <i>The product is presented in pieces from 700g to 2kg.</i>		
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Magro suino di testa, Grasso di suino, Carne di suino, Cotenna, Sangue di suino, Lingua di suino, Sale, Pepe, Aglio, Spezie, Erbe aromatiche, Conservante: E250. <i>Lean head pork, Pork fat, Pork meat, Rind, Pork blood, Pork tongue, Salt, Pepper, Garlic, Spices, Aromatic plants, Preservative: E250.</i>		
OGM GMO	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati. <i>Product doesn't contain GMO.</i>		
Modalità di utilizzo <i>Modes of use</i>	Affettato sottile a coltello o tagliato a cubetti, previa eliminazione del budello. <i>Thinly sliced with a knife or cut into cubes, after removing the casing.</i>		
Destinazione D'uso Limitazioni Al Consumo <i>Destination of use</i> <i>Consumption restrictions</i>	Prodotto da consumare tal quale, previa eliminazione del budello. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. <i>Ready to be consumed, after removing the casing</i> <i>The product is not restricted to any consumer categories.</i>		
Budello <i>Casing</i>	Budello non edibile. <i>Casing not edible.</i>		
Riferimenti Normativi <i>Law Ref.</i>	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e successive modifiche.		

	I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.				
Confezione <i>Product packaging</i>	Disponibile in confezioni sottovuoto da circa 700g a 2 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.:1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche. <i>Available in vacuum packs from 700 g to 2 kg.</i>				
Imballo	In cartone ondulato:				
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
	37x27x16 cm ³	4/5 pezzi	8 cartoni	8 strati	64 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.				
Pallettizzazione <i>Pallet</i>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. <i>Standard pallet type EUR or EPAL</i>				
Modalità, Trasporto e Tempi Di Conservazione <i>Mode, Transport and storage times</i>	Conservare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare entro 60 giorni dalla data di confezionamento. <i>Suggestive temperature: +0°C-+4°C.</i> <i>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</i> <i>To be eaten preferably within 60 days from the packaging date.</i>				
Etichettatura <i>Labeling</i>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. <i>Complies with EC Regulation 1169/2011.</i>				
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità <i>Microbiological Profile</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> :In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g <i>In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g</i> <i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. <i>In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g</i>				
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento <i>Microbiological Profile</i>	<i>Bacillus cereus</i> : In 1 Aliquota: < 5 x 10 ² UFC / g <i>In 1 Aliquots: < 5 x 10² UFC / g</i>				
Caratteristiche Chimico Fisiche / Nutrizionali <i>Nutritional profile</i>	aW	Valore medio: 0,98			
	pH	Valore medio: 5,10			
	Valore Energetico/ <i>Energy value</i>	383 Kcal/100g 1582 KJ /100g			
	Grassi/ <i>Fats</i> Di cui Acidi grassi saturi/ <i>of which satured fat acids</i>	35,00 g/100g 13,06g/100g			
	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> Di cui Zuccheri/ <i>of which sugars</i>	0,41g/100g <0,01g/100g			
	Proteine/ <i>Proteins</i>	16,50g/100g			
	Sale/ <i>Salt</i>	2,90g/100g			
ALLERGENI / ALLERGENS	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO				
	SI / NO				
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati <i>Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains</i>	NO				
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>	NO				
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and egg products</i>	NO				

Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and fish products	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products based on mollusc</i>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and soy products</i>	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: 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 excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) <i>Fruit with shell and derived products</i>	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2</i>	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.

Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)

P.IVA e C.F.: 00544200454

Riconoscimento CE: IT J7H46 CE

Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 Fax: 0585/821279

Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com gabriele@labottegadiado.com

Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione