



Salumificio
Mainelli
Romano SRL

www.salumificiomainelli.com



IMPRESA STORICA D'ITALIA



SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKTDATENBLATT / FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / PRODUCT / PRODUKT / PRODUCT	SALAMETTO con ASINO 100g / SMALL SALAMI WITH DONKEY 100g / ESELSALAMI 100g / MINI SAUCISSON AVEC ANE 100g		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION	Insaccato stagionato di carne di suino, di asino e di cavallo		
CODICE INTERNO / INTERNAL CODE / INTERNER CODEX / CODE INTERNE	C0280	CODICE EAN / EAN CODE / EAN-CODEX / CODE EAN	
PESO VARIABILE / AVERAGE VARIABLE WEIGHT / DURCHSCHNITTLICH VARIABLES GEWICHT / POIDS VARIABLE MOYEN	100g x 5 pezzi per fila	CODICE EAN imballo / EAN CODE package / EAN-CODEX verpackung / CODE EAN emballage	
PESO FISSO / FIXED WEIGHT / FESTGEWICHT / POIDS FIXE		STAGIONATURA GIORNI / SEASONING DAYS / SAISONTAGE / JOURS DE ASSAISONNEMENT	7/15
BUDELLO / GUT CASING / DARM / BOYAU	Torto di bovino Ø 46 non commestibile/ bovine casing Ø 46 not edible / Rinder-Darm Ø 46 Nicht essbar / boyau bovin Ø 46 pas commestible		
IMBALLO PRIMARIO / PACK / KONFEKTION / PAQUET	sfuso / bulk goods / Schüttgut / marchandises en vrac		
IMBALLO SECONDARIO / PACKAGE / VERPACKUNG / EMBALLAGE	cartone		
MODALITA' DI CONSUMO / CONSUMPTION MODE / VERBRAUCHSMODALITÄT / MODE DE CONSOMMATION	Tal quale previa rimozione del budello / ready to eat after removing the gut / wie es ist nach dem Entfernen des Darms / prêt à manger après avoir retiré le boyau		
INGREDIENTI ETICHETTA / INGREDIENTS / ZUTATEN / INGREDIENTS	Carne di Suino origine Italia, Carne di Asino origine UE e/o Extra UE (28%), Carne di Cavallo, Sale, Destrosio, Spezie. Antiossidante: Ascorbato di Sodio E301. Conservanti: Nitrato di Potassio E252, Nitrito di Sodio 250 / Pork meat of Italian origin, Donkey meat of origine EU and/or not EU (28%), Horse meat, Salt, Dextrose, Spices. Antioxidant: Sodium Ascorbate E301. Preservatives: Potassium Nitrate E252, Sodium Nitrite 250 / Schweinefleisch italienischen Ursprungs, Esselfleisch EU und/oder nicht EU Ursprungs (28%), Pferdefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze. Antioxidans: Natriumascorbat E301. Konservierungsmittel: Kaliumnitrat E252, Natriumnitrit 250 / Viande de porc d'origine italienne, viande d'âne d'origine UE et no/ou UE (28%), viande de cheval, sel, dextrose, épices. Antioxydant: Ascorbate de sodium E301. Conservateurs: nitrate de potassium E252, nitrite de sodium 250,		
CONSERVAZIONE / STORAGE / KONSERVIERUNG / CONSERVATION			
TEMPERATURA / Temperature / Temperatur / Temperature			0/+4°C
TMC / Shelf life / Mindesthaltbarkeit / durée de conservation. GIORNI / days / Tagen / jours.			40
Il consumo oltre il TMC consigliato non pregiudica la salubrità del prodotto / consumption beyond the minimum conservation term does not affect the healthiness of the product / Der Verzehr nach Ablauf der empfohlenen Mindesthaltbarkeit hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes / la consommation au-delà de la durée de conservation minimale n'affecte pas la salubrité du produit			
TMC MINIMO AL CLIENTE / minimum shelf life to the client / Mindestlaufzeit für den Kunden / durée de conservation minimale pour le client. GIORNI / days / Tagen / jours			35
TEMPERATURA DI TRASPORTO / Transport temperature / Transporttemperatur / Température de transport.			MAX +4°C

CONTROLLI / Inspections / Kontrolle / Controles

COME DA PIANO DI AUTOCONTROLLO APPLICATO / According to the applied process control self monitoring plan / Entsprechend Des Angewendeten Selbstüberprüfungsplans / Selon le plan d'auto-surveillance du contrôle de processus appliqué



Salumificio
Mainelli
Romano SRL
www.salumificiomainelli.com



IMPRESA STORICA D'ITALIA



SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKTDATENBLATT / FICHE TECHNIQUE PRODUIT

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Listeria monocytogenes</i>	non rilevabile in 25g / Absence on 25g / Abwesenheit in 25g / Absence sur 25g
<i>Salmonella spp.</i>	non rilevabile in 25g / Absence on 25g / Abwesenheit in 25g / Absence sur 25g

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS / CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

pH Salami da taglio / Salami to be cured / Salami zum Schneiden / Salami à couper.	4,8-5,5
pH Salami piccolo calibro / small caliber salami / Salami von geringer Größe / Petit salami.	5,3-6,5
Aw	=< 0,92

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO / Average Nutritional Values per 100 g. of product / Durchschnittliche Nährwerte je 100 g. Produkt / Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g. de produit

Energia / Energetic Value / Kalorien / Energie	1412/340 Kj / Kcal
Grassi / Fat / Fette / Graisses	26 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	10 g
Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	<1 g
di cui zuccheri / of which sugar / davon Zucker / dont sucres	0 g
Proteine / Proteins / Eiweiß / Protéines	26 g
Sale / Salt / Salz / Sel	3,4 g

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC / LOGISTIK / LOGISTIQUE . Pedana / palet / palette / palette. 1200x800

CARTONE tipo - dimensioni LxPxH mm / cardboard box type - dimension LxWxH mm / Kartons-typ - abmessungen TxBxH mm / type carton - dimensions LxLxH mm		
CARTONI x STRATO / cardboard boxes for layer / Kartons pro schicht / Cartons par couche		
STRATI x PALLET / Layers for pallets / Schichten pro Palette / Couches par palette		
CARTONI x BANCALE / Cartons per pallet / Kartons pro Palette / Cartons par palette /		
ALTEZZA MASSIMA PALLET / Maximum pallet height cm / Maximale Palettenhöhe cm / Hauteur maximale de la palette en cm		
PESO MEDIO CARTONE / Average cardboard weight / Durchschnittliches Kartongewicht / Poids moyen du carton Kg		
PESO MEDIO PALLET / Average pallet weight / Durchschnittliches Palettengewicht / Poids moyen de la palette Kg	23	



Salumificio
**Mainelli
Romano**^{SRL}

www.salumificiomainelli.com



IMPRESA STORICA D'ITALIA



SCHEDA ALLERGENI / PRODUCT TECHNICAL SHEET / ÜBERSICHT DER ALLERGENE / FICHE ALLERGENES

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / PRODUCT / PRODUKT / PRODUCT	SALAMETTO con ASINO 100g / SMALL SALAMI WITH DONKEY 100g / ESELSALAMI 100g / MINI SAUCISSON AVEC ANE 100g	
ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGENES	NO / NO / NEIN / NO	SI / YES / JA / OUI
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivatives / Glutenhaltige Getreide (darunter Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / Céréales contenant gluten (le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut ou leurs souches hybrides) et dérivés	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and crustaceans based products / Krebstiere und Erzeugnisse krustenhaltiger Tiere / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based products / Eier und eihaltige Produkte / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish based products / Fisch und fischhaltige Produkte / Poisson et produits à base de poisson	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanuts based products / Erdnüsse und nusshaltige Produkte / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy based products / Soja und sojahaltige Produkte / Soja et produits à base de soja	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and milk based products (including lactose) / Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / Lait et produits à base de lait (y-compris lactose)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, namely almonds, hazelnuts, common nuts, acacia nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products / Milch und milchhaltige Produkte (einschließlich Laktose) / Fruits à coque, notamment amandes, noisettes, noix communes, noix d'acacia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Queensland et produits dérivés	X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery based products / Sellerie und selleriehaltige Produkte / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard based products / Senf und senfhaltige Produkte / Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds based products / Sesamkörner und sesamkornhaltige Produkte / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l (come SO2) / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l (as SO2) / Schwefelwasserstoffe und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l (wie SO2) / Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l (comme SO2)	X	
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine based products / Lupine und lupinhaltige Produkte / Lupin et produits à base de lupin	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Shellfish and shellfish based products / Muscheln und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Mollusques et produits à base de mollusques	X	

Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime ed ingredienti utilizzati da processi produttivi. / All precautions were used to prevent the risk of accidental contaminations of raw materials and ingredients used by production processes. / Es wurden alle möglichen Vorkehrungen getroffen, um das Risiko einer zufälligen Kontamination von Rohstoffen und Inhaltsstoffen, die in Produktionsprozessen verwendet werden, zu vermeiden. / Toutes précautions ont été mises en place pour prévenir le risque de contaminations accidentelles de matières premières et ingrédients utilisés dans les processus de production.



Salumificio
**Mainelli
Romano**^{SRL}
www.salumificiomainelli.com



IMPRESA STORICA D'ITALIA



SCHEDA ALLERGENI / PRODUCT TECHNICAL SHEET / ÜBERSICHT DER ALLERGENE / FICHE ALLERGENES

OGM / GMO / GVO / OGM

Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM nella sua produzione. / The product does not contain proteins or DNA genetically modified. Our company does not use GMO in its production. / Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Proteine oder DNA. Unsere Firma verwendet keine GVO in ihrer Produktion. / Le produit ne contient pas de protéines ou ADN modifiés génétiquement. Notre société n'utilise pas de OGM dans sa production.

Rispetta i limiti di accettabilità indicati nel Reg.CE 1881 / 2006. / Compliant with acceptability limits pursuant to Reg.CE 1881 / 2006. / Die vorgeschriebenen Grenzwerte, laut Reg. CE 1881 / 2006, werden eingehalten. / Conforme aux limites d'acceptabilité selon Reg.CE 1881 / 2006.

Le analisi sono effettuate mensilmente seguendo un piano annuale predefinito, la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, poiché tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda. / Analysis are carried out monthly, following an established annual plan, under corporate policy the microbiological and chemical analysis are not disclosed to third parties, as all data is summarized in this sheet; documents can be examined on demand at the Company's quality control office. / Die Analysen werden entsprechend eines zuvor bestimmten Jahresplans monatlich durchgeführt. Die Betriebspolitik sieht nicht vor, dass diese mikrobiologischen und chemische Analysen an Dritte weitergegeben werden, da alle Daten in vorliegender Registerkarte zusammengesst sind; In jedem Fall kann die Dokumentation auf Anfrage im Kontrollqualitätsbüro des Unternehmens eingesehen werden. / Les analyses sont faites tous les mois, selon un plan annuel préétabli, la politique de l'entreprise ne diffuse pas les analyses microbiologiques et chimiques aux tiers, car toutes les données sont récapitulées dans cette feuille; les documents peuvent être analysés sur demande au près du bureau de contrôle qualité de la Société.

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS / ZERTIFIZIERUNGEN / CERTIFICATIONS



Firma Responsabile Qualità /
Quality Manager Signature /
Unterschrift
Qualitätsbeauftragter /
Signature Responsable Qualité

REV (2) DEL 01.01.2014

Salumificio Mainelli Romano srl.

Sede e stabilimento in via Valsesia 21, 28047 Oleggio (NO) ITALIA. CF e P.IVA 00886710037, R.E.A. di Novara n. 134489.

Tel. +39032191146 Fax. +390321998519 PEC: salumificiomainelli.mcr@legalmail.it www.salumificiomainelli.com

mail: mainelli@mainelli.it, simonacoviello.qualita@mainelli.it, qualita@mainelli.it