



IFS  
reg. 05  
09/09/2015

**HNOS. FONT VERDAGUER, S.A.**

ES  
10.01931/GE  
CE

**DEPARTAMENTO CALIDAD**

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

e-mail: jfont@font-verdaguer.com http://www.font-verdaguer.com  
Ctra. de OLOT a VIC , km. 51, -17176- SANT ESTEVE D'EN BAS (Girona)  
Tel. (+34) 972 690 076 / 690 052 Fax (+34) 972 690 363  
RGS: 10.01931/GE

Tel. / Fax.: 972 690 076

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Sant Esteve d'En Bas

Informe / Report N° 6062354ITL01/3

Ref.: **354**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

**SALAMI GOURMAND  
FINAS HIERBAS**

SALAME GOURMAND

ERBE FINE

### Ingredienti:

INGREDIENTI:, Carne di maiale, (Necessarie 125g per 100g di prodotto), grasso di maiale / strutto, proteina del LATTE, LATTOSIO, sale, destrina di mais, destrosio di mais, proteina di pisello, spezie, aroma di fumo, aroma, antiossidante (E-301), conservanti (E-252,E-250), colorante (E-120)

Ricopertura (2%): Erbe aromatiche, conservanti (E-235)

Ricopertura commestibile

Budello commestibile

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Insaccato stagionato finemente tagliato a pezzi. Per l'elaborazione si utilizza la carne magra di maiale ed il lardo, entrambi tagliati finemente. Si tratta di un insaccato dal sapore molto delicato e piacevole per il palato. Il suo periodo di stagionatura è di circa 30/40 giorni. Durante una fase del periodo di stagionatura, il prodotto viene manipolato artigianalmente per conferirgli delle caratteristiche proprie.

Aroma speziato e leggermente affumicato.  
Sapore moderatamente intenso ed uniforme, con toni affumicati.  
Colore rosaceo, differenziandosi il lardo della carne.

La presentazione finale è alle fini erbe.

### Condizioni di stoccaggio

Temperatura di stoccaggio:	Conservare tra 0° - 5° C.
Temperatura nel punto di vendita:	Da tenersi maxim. 18°C
Scadenza del Prodotto. Giorni:	184
Codice dell'identificazione del LOTTO	Numeri a 7 o 12 cifre
Codice dell'identificazione della data di	dd-mm-aa



IFS  
reg. 05  
09/09/2015

**HNOS. FONT VERDAGUER, S.A.**

ES  
10.01931/GE  
CE

**DEPARTAMENTO CALIDAD**

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

e-mail: jfont@font-verdaguer.com http://www.font-verdaguer.com  
Ctra. de OLOT a VIC , km. 51, -17176- SANT ESTEVE D'EN BAS (Girona)  
Tel. (+34) 972 690 076 / 690 052 Fax (+34) 972 690 363  
RGS: 10.01931/GE

Tel. / Fax.: 972 690 076

Sant Esteve d'En Bas  
Informe / Report N°

6062354ITL01/ 4

Ref. analítica  
**352**

Ref.: <b>354</b>	EAN / GEDCOD / SAN	66762	00000	0000
<i>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</i>				
<b>SALAMI GOURMAND</b>		SALAME GOURMAND		
<b>FINAS HIERBAS</b>		ERBE FINE		
.				

PARAMETRI FISICO-CHIMICI	RISULTATO	LIMITI CONSENTITI
pH	Aw <0,92 o pH <4,4	Reg. (CE)
Aw	Aw <0,94 e pH <5,0	n° 1441/2007
Proteina aggiunta	Max.	BOE-A-2014-6435
PROTEINA TOTALE SU ESTRATTO SECCO (%)	Min. % (s.s.s.)	22 %
GRASSO SU ESTRATTO SECCO (%)	Max. (s.s.s.)	68 %
RAPPORTO COLLAGENE:PROTEINA	Max.	
CARBOIDRATI INSOLUBILI SU ESTRATTO SECCO (%)	25 % (s.s.s.)	2,0 %
CARBOIDRATI TOTALI SU ESTRATTO SECCO (%)	Max. (s.s.s.)	9,0 %
NITRATI (ppm NaNO3)	Max. (añadido)	250 ppm (NaNO3)
NITRITI (ppm NaNO2)	Max. (añadido)	0 ppm (NaNO2)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	RISULTATO	LIMITI CONSENTITI
E. COLI	< 10*1 ufc/g	< 10*2 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10*1 ufc/g	< 10*2 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assenza ufc/25g	Assenza ufc/25g
CLOSTRIDIOS SULFITO-REDUCTORES	< 10*1 ufc/g	< 10*2 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenza ufc/25g	< 10*2 ufc/g

Valori nutrizionali per 100g	RISULTATO
Energia totale	1680 Kj
.	406 Kcal
Grasso	36.6 g
-di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	5.0 g
-di cui zuccheri	4.5 g
Fibra alimentare	1.01 g
Proteina	14.3 g
Sale	3.9 g

**DICHIARAZIONE D'ALLERGENICI:**

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).  
Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO  
Senza glutine  
Senza soia

Presenza d'Organismi Geneticamente Modificati (R. CE 1829/2003)  
Non sottomesso a radiazioni

**NO**

Prodotto in Spagna  
Complies with CE Regulation N°1129/2011;1169/2011;852/2004;853/2004;854/2004;1334/2008;1245/2008;1333/2008;3177/1983;231/2012;1099/2009;882/2004;2073/2005;1441/2007;1935/2004;10/2011;1881/2006;8165/2010;1830/2003;37/2010 and RD N° 474/2014;1801/2008

\* P.D. Valores correspondientes a las muestras analizadas según nuestro plan de análisis microbiológico y fisico-químico de productos alimenticios. Realizado por un laboratorio externo certificado por la Norma 17025

Joaquim Font  
**RESPONSABLE DE CALIDAD  
Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**



IFS  
reg. 05  
09/09/2015

**HNOS. FONT VERDAGUER, S.A.**

ES  
10.01931/GE  
CE

**DEPARTAMENTO CALIDAD**

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

e-mail: jfont@font-verdaguer.com http://www.font-verdaguer.com  
Ctra. de OLOT a VIC , km. 51, -17176- SANT ESTEVE D'EN BAS (Girona)  
Tel. (+34) 972 690 076 / 690 052 Fax (+34) 972 690 363  
RGS: 10.01931/GE

Tel. / Fax.: 972 690 076

# ...Labelling...

**SALAMI GOURMAND  
FINAS HIERBAS**

**Senza glutine**

**SALAME GOURMAND  
ERBE FINE**

Prodotto :

ES  
10.01931/GE  
CE

Ref.: **354**

INGREDIENTI:, Carne di maiale, (Necessarie 125g per 100g di prodotto), grasso di maiale / strutto, proteina del LATTE, LATTOSIO, sale, destrina di mais, destrosio di mais, proteina di pisello, spezie, aroma di fumo, aroma, antiossidante (E-301), conservanti (E-252,E-250), colorante (E-120)

.  
.  
.

Ricopertura (2%): Erbe aromatiche, conservanti (E-235)

Budello commestibile

Ricopertura commestibile

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO

Prodotto sottoposto a essiccazione

Da tenersi maxim. 18°C

Per Vendita esclusiva fraccion

Prodotto in Spagna

**Valori nutrizionali per 100g**

**RISULTATO**

Energia totale	1680 Kj 406 Kcal
Grasso	36.6 g
-di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	5.0 g
-di cui zuccheri	4.5 g
Fibra alimentare	1.01 g
Proteina	14.3 g
Sale	3.9 g

Da Consumarsi Preferibilmente entro

04/08/2016

Partita :

6062354



01)4249242266762(310



IFS  
reg. 05  
09/09/2015

**HNOS. FONT VERDAGUER, S.A.**

ES  
10.01931/GE  
CE

**DEPARTAMENTO CALIDAD**

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

e-mail: jfont@font-verdaguer.com http://www.font-verdaguer.com  
Ctra. de OLOT a VIC , km. 51, -17176- SANT ESTEVE D'EN BAS (Girona)  
Tel. (+34) 972 690 076 / 690 052 Fax (+34) 972 690 363  
RGS: 10.01931/GE

Tel. / Fax.: 972 690 076

## ESPECIFICACIÓN LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

Sant Esteve d'En Bas

Informe / Report N° : 6062354ITL01/ 3


Ref.: **354** EAN / GEDCOD / SAN / PERSONAL 66762 00000 0000 2266762

*DENOMINAZIONE COMMERCIALE*

**SALAMI GOURMAND  
FINAS HIERBAS**

### PALETIZACION

UNITÀ PER CASSA	2
DIAMETRO PEZZI (appross. mm.)	130
CASSE PER PALLET	60
STRATI PER BANCALE	10
xxx	0.20
PESO PEZZI (Kg)	3.50
PESO PER CASSA (appross.)	7.00
PESO PER PALLET (appross.)	420.00
xxx	9*15*35
DIMENSIONE CARTONE (appross.)	44*16*12
DIMENSIONE PALLET (appross.)	120*80*14.4
TIPO DI IMBALLAGGIO	
Condizioni di stoccaggio	Conservare tra 0° - 5° C.
Scadenza del Prodotto. Giorni:	184
xxx	
Temperatura nel punto di vendita:	Da tenersi maxim. 18°C
EAN 13 COMERCIAL	8424924667620

  
Joaquim Font  
RESPONSABLE DE CALIDAD  
Y SEGURIDAD ALIMENTARIA