




Scheda tecnica di prodotto	 GNESSI TERESA <small>NATURALMENTE IL MEGLIO</small>	Rev. 01 del 25/02/2025
0501211.01 – FILONE SUINO BIO IT		Pag. 1 di 2

Prodotto	0501211.01 – FILONE SUINO BIO IT (EAN Cassa -> 98051766663065)		
Descrizione processo produttivo	Carne di suino derivanti da suini da agricoltura biologica nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.		
Certificazione	Prodotto Biologico, controllato e certificato da SUOLO E SALUTE SRL, organismo di controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F., IT BIO 004 in base al REG CE n. 848/2018		
Materiali	Vassoio in poliestere Conforme alla seguente legislazione comunitaria: Regolamento (CE) n. 1935/2004 Regolamento (CE) n. 2023/2006 Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg (ultimo Reg. UE n. 1245/2020) e alla seguente legislazione italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.		
Ingredienti	Carne Suina		
OGM (Reg N. 1829/03 e N. 1830/03)	NO OGM		
Origine delle carni	Nato	Italia	
	Allevato	Italia	
	Macellato	Italia – IT 312M CE	
	Preparato	Italia – IT 312M CE	
Prodotto e confezionato per Gnessi Teresa Groupe srl nello stabilimento	Pini Italiai S.r.l. (IT 312 M CE) S.S. Bergamasca 498, 26022 Castelveverde (CR)		
Tipo di imballo	Imballo primario	Sacchetti in polietilene per alimenti peso max 4 Kg	
	Imballo secondario	Scatola in cartone per alimenti componibile del peso max 16 Kg	
Schelf-life	21 giorni dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione, occorre mantenerla refrigerata e consumarla entro le 24 h		
Lotto	Composizione numerica interna		
Temperatura di conservazione e trasporto	0/+4 °C (Regolamento CE N. 853/2004)		
Modalità di utilizzo:	Tali prodotti, di norma sono destinati all'alimentazione umana dopo preparazioni secondo il gusto del consumatore, da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore prodotto.		
Criteri microbiologici RegCE/2073/05 e s.m.i	Igiene di processo		
	Parametro	Limite	Unità di misura
	E. coli:	5.0 x 10 ³	ufc/g
	Stafilococco A.	5.0 x 10 ³	ufc/g
	Microrganismi a 30°C	9 x 10 ⁶	ufc/g
	Solfito riduttori	< 10	ufc/g
	Criteri sicurezza alimentare		
	Parametro	Limite	Unità di misura
	Salmonella spp:	Assente	in 25 gr
	Listeria M.:	O.M. del 07.12.93	in 25 gr
	Campylobacter spp;	Assente	in 25 gr

Potenziale allergene	Presente	Possibile presenza	Assente
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	SI
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	SI
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	No	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No	SI
6. Soia e prodotti a base di soia	No	No	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	No	SI
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	No	No	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	SI
10. Senape e prodotti a base di senape.	No	No	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	No	SI
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	No	No	SI
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	No	No	SI
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	No	SI

Informazioni di trasporto	
Dimensioni imballo secondario	593 X 391 X 188
Numero confezioni per collo	4
Peso medio collo	16 Kg
Colli per strato di pallet	4
Strati per pallet	6
Colli per Pallet	24