PINZANI DORIANO E FIGLI SRL
Via Ponzano, 144
50053 Empoli (FI)
C.F. e P.IVA 06786880481
REA FI n: 65629

SCHEDA TECNICA

Rev. 07 del 20.09.2025

1. Nome del prodotto	**SALAME TOSCANO** **(puro suino origine Italia)**
2. Caratteristiche del prodotto	Insaccato di carne suina ottenuto da un impasto composto per l'70% da carni magre di muscolo macinato e un 30% di lardello (lardo a cubetti) con aggiunta di sale, pepe e aromi naturali. L'involucro può essere di tipo naturale, detto zucchetta o muletta, o sintetico. Dopo la legatura gli insaccati sono posti in stufatura per la maturazione a temperatura ed umidità controllate per corca 15 giorni. Infine vengono stagionati per circa 2/3 mesi.
3. ingredienti	Carne suina, sale, zucchero, aromi naturali, pepe, aglio disidratato, antiossidante: E300 acido ascorbico, fibra di bambu, conservanti: E252 nitrato di potassio, E250 nitrito di sodio.
4. Modalità di utilizzo	Per consumo diretto
5. Destinazione d'uso prevista	Prodotto destinato a tutte le classi di consumatori. Non compreso nella categoria di alimenti destinati ai lattanti o diabetici per fini medici speciali.
6. Confezionamento	Come tale o confezionato sottovuoto
7. Pezzatura	Formati da 500 g, 800 g, 1.3g, 2.5 kg, 4 kg
8. Conservabilità e requisiti di conservazione	Consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto (<20°C) se integro. Tra +2°C e +4°C se sottovuoto. Una volta affettato consumare in 2/3 giorni
9. Lotto	In etichetta indicato con la data di produzione nel formato gg/mm/aaaa. Nei documenti contabili, per esigenze meccanografiche, indicato con aaaa/mm/gg
10. Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Valore energetico kj 1465 kcal 354 – grassi g 30.4 (di cui acidi grassi saluti g 10.6) carboidrati g 0.1 (di cui zuccheri g 0) proteine g 19.9, sale g 3.57. I valori nutrizionali sono calcolati su un lotto produttivo, le eventuali variazioni sono dovute alle caratteristiche naturali del prodotto.
11. destinazione	Mercato europeo
12. indicazioni in etichetta	Budello non edibile. Da vendersi a peso
13. misure specifiche per la distribuzione	Trasportare con mezzi che garantiscano il controllo della temperatura compresa tra +2°C e +20°C

PINZANI DORIANO E FIGLI SRL

Via Ponzano, 144
50053 Empoli (FI)
C.F. e P.IVA 06786880481
REA FI n: 65629

Etichettatura Allergeni (Allegato II Reg. CE 1169/2011)

	ALLERGENI	SI/NO
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati	**NO**
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	**NO**
3	Uova e prodotti a base di uova	**NO**
4	Pesce e prodotti a base di pesce	**NO**
5	Arachidi e prodotti a base df arachidi	**NO**
6	Soia e prodotti a bese di soia	**NO**
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	**NO**
8	Frutta a guscio	**NO**
9	Sedano e prodotti a base di sedano	**NO**
10	Senape e prodotti a base di senape	**NO**
11	Sesamo e prodotti a bese di sesamo	**NO**
12	Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg)	**NO**
13	Lupini e prodotti a base di lupini	**NO**
14	Molluschi e prodotti a base di m molluschi	

La ditta Pinzani Doriano e Figli SRL dichiara: 1) che I azienda adotta un sistema di autocontrollo impostato sui principi dell'HACCP e ne conserva la relativa documentazione presso la sede; 2) che l'azienda rispetta le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari stabilite dal R CE 852/04 del RE CE 853/24 e i criteri
microbiologici fissati dal Reg CE 2073/2005 e successive modifiche-. 3) che I azienda adotta un sistema di di tracciabilità ai sensi del Reg CE 178/2002; 4) che le materie prime impiegate per la preparazione dei prodotti provengono da fornitori selezionati, in regola con le normative vigenti; 5) che nel caso le consegne vengano effettuate con mezzi propri, durante la fase di trasporto, i prodotti sono mantenuti a temperatura e condizioni igieniche appropriate.

Questo documento e le informazioni in esso contenute sono di proprietà della ditta Pinzani Doriano e Figli SRL e non possono essere divulgate a terze parti senza espressa autorizzazione.