

**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

**SP-PF-
35 BIO**

Revisione 4 del 16/10/22

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
COTTINO BIO

Pag.
di

**1
5**

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT

CODICE PRODOTTO E TIPOLOGIA <i>PRODUCT CODE AND TYPE</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ 50952 INTERO – WHOLE○ TAGLIATO META' SOTTOVUOTO – <i>HALF IN VACUUM</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8020819009522
CODICE DOGANALE <i>CUSTOM CODE</i>	<u>16.02.41.10</u>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO <i>TYPE OF PACKAGING</i>	<ul style="list-style-type: none">○ SFUSO - <i>LOOSE</i>✓ SOTTOVUOTO - WHOLE IN VACUUM PACKED○ MICROFORATO- <i>MICRO-PERFORATED</i>○ ATP- <i>ATP (PROTECTIVE ATMPOHERE)</i>
PEZZI PER CARTONE – PALLETTIZZAZIONE – MISURE DEGLI IMBALLI <i>PIECES PER CARTON – PALLET COMPOSITION- SIZES OF PACKAGING</i>	<p>NR PEZZI PER CARTONE : 8</p> <p>CARTONI PER STRATO : 8 <i>CARTON PER LAYER</i></p> <p>STRATI PER PALLET : 7 <i>LAYERS PER PALLET</i></p> <p>CARTONI PER PALLET: 56 <i>CARTONS PER PALLET</i></p> <p>DIMENSIONI (mm) E PESO DEL CARTONE (g): 334 lunghezza x297 larghezza x139 h – g450 <i>CARTON SIZE AND WEIGHT(mm and g) : 334 length x 297 large x139 height-g450</i></p> <p>DIMENSIONI DELLA VASCHETTA: <i>TRAY SIZE</i></p> <p>DIMENSIONI DEL SACCHETTO SOTTOVUOTO (mm): <i>VACUUM BAG SIZE 150+80*250</i></p> <p>DIMENSIONI (cm) E PESO DEL PALLET (kg): 120x80 cm – kg 5/6 (pallet plastica), kg 22 pallet di legno <i>PALLET SIZE AND WEIGHT 120x80 cm – kg 5/6 (plastic pallet), kg 22 (wood pallet)</i></p> <p>ALTEZZA COMPLESSIVA DEL PALLET DA TERRA (cm): 120/130 CIRCA <i>HEIGHT OF THE PALLET FROM FLOOR</i></p>

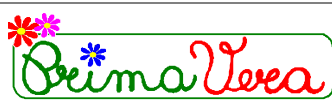
Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il
CCPB Codice bio aziendale : 2195
IT 1039L CE

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-
35 BIO

Revisione 4 del 16/10/22

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
COTTINO BIO

Pag.
di

2
5

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT

CLASSE DI CONSUMATORI A CUI E' DESTINATO IL PRODOTTO E CLAIMS <i>CONSUMER TYPE AND CLAIMS</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE✓ INSERITO NEL PRONTUARIO AIC - INSERTED IN THE TABLE AIC FOR CELAIC PEOPLE✓ PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE WITHOUT MILK-BY PRODUCTS<ul style="list-style-type: none">○ SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI WITHOUT ADDITIONAL PRESERVATIVES○ SENZA ADDITIVI CHIMICI AGGIUNTI - WITHOUT CHEMICAL ADDITIVES✓ SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI WITHOUT ADDITIONAL POLYPHOSPHATES✓ SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO WITHOUT ADDITIONAL GLUTAMMATE
SHELF LIFE E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND PRESERVATION TEMPERATURE</i>	150 gg totale dal momento del confezionamento e conservato ad una temperatura massima di +4°C <i>150 days from the packaging date stored at a maximum temperature of + 4 ° C</i>
ISTRUZIONI PER L'USO <i>INSTRUCTION FOR USE</i>	Tagliato a fette sottili, preferibilmente con affettatrice oppure a cubetti. <i>Cut into thin slices, preferably with a slicer or in small cubes</i>

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF PRODUCTS

PESO: <i>WEIGHT</i> Forma prodotto/Shape: Aspetto esterno/ External aspect: Aspetto interno/Internal aspect:	Kg 0.5 medio / Kg 0.5 medium "stampo a castagna" <i>stamp called "castagna"</i> liscio, uniforme, assenza di gelatina/ <i>smooth, uniform, absence of gelatin</i> non eccessivamente umido, senza sfesature né cavità/ <i>not excessively humid, without slits or cavities</i>
INGREDIENTI: carne di suino italiano*, acqua, sale marino, amido*, zucchero di canna*, preparato per brodo di spezie, antiossidante: acido ascorbico; conservante: nitrito di sodio. *prodotto biologico <i>Ingredients: Italian pork meat*, water, sea salt, starch*, cane sugar *, natural flavoring; antioxidant: ascorbic acid; preservative: sodium nitrite. *organic product</i>	

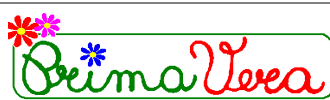
Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il
CCPB Codice bio aziendale : 2195
IT 1039L CE

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-
35 BIO

Revisione 4 del 16/10/22

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
COTTINO BIO

Pag.
di

**3
5**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE <i>COLOUR</i>	ODORE <i>SCENT</i>	SAPORE <i>TASTE</i>	
Rosa vivo <i>Rose alive</i>	Delicato <i>Delicate</i>	Dolce e aromatico <i>Sweet and aromatic</i>	

PARAMETRI CHIMICO-FISICI
CHEMICAL-PYSICAL PARAMETERS

Contenuto in acqua/ <i>Water Content</i>	Ceneri/ <i>Ashes</i>		
71	2.8		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA AUTOCONTROLLO
MICROBIOLOGICAL SELF-CONTROL PARAMETERS

SALMONELLA	LISTERIA	STAPHILOCOCCI	CBT
Assente su 25g <i>Absent in 25g</i>	Assente su 25g <i>Absent in 25g</i>	< 100 UFC/g	< 10 ⁵ UFC/g

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G
NUTRITIONAL FACT PER 100 G

VALORE ENERGETICO <i>ENERGY</i>	GRASSI <i>FAT</i>	GRASSI SATURI <i>SATURATED FAT</i>	CARBIDRATI <i>CARBOHYDRATES</i>
Kcal 122 Kj 514	4	1.8	1
ZUCCHERI <i>SUGARS</i>	PROTEINE <i>PROTEINS</i>	SALE (NaCl) <i>SALT</i>	
1	21	2,4	

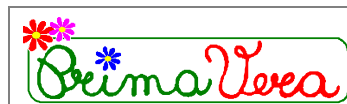
Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il
CCPB Codice bio aziendale : 2195
IT 1039L CE

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

**SP-PF-
35 BIO**

Revisione 2 del 16/10/22

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
COTTINO BIO

Pag.
di

**4
5**

DICHIARAZIONE ALLERGENI
ALLERGENS DECLARATION

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE <i>ALLERGENS Attachment III bis Dir 2003/13/CE</i>	SI/NO <i>YES/NO</i>	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) <i>PRESENCE IN TRACES (CROSSED CONTAMINATION)</i>	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO <i>PRESENCE IN THE PRODUCTION SITE</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati <i>Cereals containing gluten (e.g wheat, rye, barley, oats, spelt and khorsan wheat, kamut) and products thereof</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and Fish products</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk products</i>	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati) <i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, common walnuts, pecan, Brasil walnuts, pistachio and thereof)</i>	NO	NO	SI (PISTACCHIO) <i>YES (PISTACHIO)</i>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito <i>Sulphure dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 ppm (10 mg/kg or 10 mg/l in SO₂)</i>	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and Lupins-based products</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and molluscs-based products</i>	NO	NO	NO

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN.168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il
CCPB Codice bio aziendale : 2195
IT 1039L CE

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-
35 BIO

Revisione 2 del 16/10/22

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
COTTINO BIO

Pag.
di

5
5

DICHIARAZIONE ORIGINE MATERIA PRIMA
DECLARATION OF RAW MATERIAL ORIGIN

Con la presente sono a dichiarare che il Salumificio Pedrazzoli macella, seziona e lavora carni biologiche di origine Italiana (AGRICOLTURA UE) facenti parte del circuito del Parma e San Daniele DOP.

Pertanto anche la materia prima che Vi forniamo è biologica e di origine italiana.

Gli allevamenti biologici da cui si approvvigiona sono propri e la macellazione e il sezionamento avvengono internamente all'azienda; tutto questo permette di avere il completo controllo di filiera sui prodotti che il Salumificio Pedrazzoli produce.

We hereby declare that Salumificio Pedrazzoli slaughters, cuts and processes meats of Italian Origin (Italian Agriculture) that are part of the Parma and San Daniele PDO chain.

Therefore, all the raw material, the organic also, is from Italian Origin.

The breeding farms are of the own company and slaughtering and cutting are processed inside the plant; this allow to have the complete control of chain on the products that Salumificio Pedrazzoli produces.

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM
DECLARATION GMO ABSENCE

In riferimento al Reg. CE 1829/2003, i prodotti a Voi forniti non contengono, non sono costituiti e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati.

With reference to the Decree Reg. CE 1829/2003, the products supplied to You do not contain, are not made of and are not obtained from genetically modified organisms.

Tutti i suini biologici Pedrazzoli provengono da allevamenti situati nelle province di Modena e Mantova.

I suini Pedrazzoli sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici non tradizionali. L'azienda e gli allevamenti Salumificio Pedrazzoli sono contraddistinti da una totale attenzione per uno sviluppo eco-compatibile e nel pieno rispetto della sostenibilità, anche a livello energetico.

L'adesione del Salumificio Pedrazzoli al biologico è stata immediata e totale. Oggi i Salumi, sia freschi che stagionati, sono privi di conservanti, di derivati del latte e di glutine; una scelta e un impegno in continuità con la filosofia aziendale, che caratterizza da sempre l'azienda.

All Pedrazzoli organic pigs come from farms located in the provinces of Modena and Mantua. Pedrazzoli pigs are reared in the full respect of the animal and the environment: they live in large areas of pasture, exclusively planted and from organic crops, treated with homeopathic and non-traditional herbal medicines. Salumificio Pedrazzoli farms and farms are distinguished by total attention to eco-friendly development and in full respect for sustainability, even at the energy level.

The adhesion of Salumificio Pedrazzoli to the organic was immediate and complete. Today, fresh and seasoned salami are free of preservatives, milk and gluten derivatives; a choice and a commitment in continuity with the business philosophy that has always characterized the company.

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni, 16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A. MN. 168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS
Azienda certificata per il biologico con il
CCPB Codice bio aziendale : 2195
IT 1039L CE

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia