



Specifiche prodotto (versione corta)

1. Informazioni generali	
N. articolo	Bigler AG: 9130 Fornitore:
Designazione articolo	Luganighetta con peperoncino
Designazione secondo la legislazione svizzera sulle derrate alimentari	Prodotto a base di carne, da consumare cotto
Data di autorizzazione	26.10.2023

2. Indirizzi fornitore	
Indirizzo completo	Bigler AG Fleischwaren Vial al Castello 2 6964 Davesco
Contatto QS	Eugen Reichel
N. telefono	032 352 00 38
N. fax	032 352 09 85
E-mail	eugen.reichel@bigler.ch
Marchio di identificazione	CH 62260125
CH: secondo l'OID art. 36 e 37, UE: marchio di identificazione secondo il regolamento (CE) n. 853/2004	
Standard di certificazione	<input type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Altri: _____ <input checked="" type="checkbox"/> Il concetto di HACCP è interamente integrato e viene rispettato nella produzione

3. Dichiarazioni generiche	
Indicazioni temperatura per la vendita	<input checked="" type="checkbox"/> Mantenere refrigerato ad una temperatura massima di +5°C <input type="checkbox"/> Non richiede refrigerazione <input type="checkbox"/> Mantenere congelato ad almeno -18 °C <input type="checkbox"/>
Indicazioni sul peso	Peso netto: <input type="checkbox"/> Merce a peso fisso <input type="checkbox"/> Merce a peso variabile <input type="checkbox"/> Il peso del prodotto potrebbe ridursi
Etichettatura (valida unicamente per il prodotto specificato)	Istituto di certificazione: <input checked="" type="checkbox"/> Suisse Garantie <input type="checkbox"/> q. Inspecta <input type="checkbox"/> Altri: _____ <input type="checkbox"/> Nessuna / prodotto privo di licenza

4. Date di conservazione	
Conservazione garantita dalla data di produzione/confezionamento	18 giorni
Conservazione garantita dalla data di consegna	12 giorni

5. Condizioni di immagazzinamento e trasporto	
Condizioni di immagazzinamento (temperature, luminosità, ecc.)	Conservare sotto refrigerazione a mass. +5°C.
Condizioni di trasporto (temperature, luminosità, ecc.)	Conservare sotto refrigerazione a mass. +5°C.

6. Produzione e composizione	
<ul style="list-style-type: none"> • Gli ingredienti devono essere indicati in sequenza crescente a seconda del quantitativo. • Per gli ingredienti presenti nel nome del prodotto o particolarmente in evidenza è necessario indicare la percentuale (regola QUID). • Per gli ingredienti di origine animale (ad es. prodotti con carne e uova), è necessario indicare l'origine e il metodo di allevamento. • Per oli e grassi è necessario indicare l'origine vegetale (ad es. colza). • Olio di palma: indicare percentuale, origine e metodo di certificazione. 	

Normative per l'acquisto di alimenti

Le seguenti misure si aggiungono alle disposizioni legali sulle derrate alimentari:

Olio di palma = Bigler AG richiede ai propri fornitori che l'olio di palma o i derivati utilizzati provengano da cooperative o commercianti che aderiscono al Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). L'origine dell'olio di palma impiegato o dei suoi derivati deve essere almeno RSPO Mass Balance o RSPO Segregated.

Uova = Bigler AG ammette unicamente uova provenienti da allevamenti a terra o all'aperto. Per tutti i prodotti derivati contenenti uova è necessario indicare tra parentesi il tipo di allevamento.

Ingredienti: Carne di maiale 88% [Svizzera], acqua, sale da cucina iodato, spezie, glucosio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidanti: acido ascorbico, E301 e E331, estratti di spzeie, stabilizzante: E262 e E331, conservante: E252, peperoncino.

Involucro: budello ovino.

7. Valori nutrizionali		
100 g contengono:		
Potere calorifico/valore energetico	1468 kJ 355 kcal	
Grassi dei quali saturi	32 g g	
Carboidrati dei quali zuccheri	0.7 g g	
Fibre	g	
Proteine	16 g	
Sale	2.5 g (sale = NaCl x 2.5)	
Sodio	g	
Sali di cottura	%	
<input checked="" type="checkbox"/> Valori determinati per via analitica	<input type="checkbox"/> Valori calcolati	

8. Indicazioni su tecnologie speciali

8.1 Tecnologia genetica		
Questo prodotto o una parte di esso deve essere dichiarato come OMG secondo la legislazione elvetica (art. 2, cpv. 1 lit. o. OCDerr e art. 7 OderrGM)	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no
Questo prodotto contiene additivi, enzimi o vitamine creati con l'ausilio di microorganismi modificati geneticamente.	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no
Spiegazione più precisa se si è risposto "sì" ad un punto:		

8.2 Irradiazione		
Questo prodotto è stato sottoposto a irradiazione o contiene ingredienti che sono stati sottoposti a irradiazione	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no
Spiegazione più precisa se si è risposto "sì" ad un punto:		

8.3 Nanotecnologie		
Questo prodotto e/o la relativa confezione contengono componenti realizzati tramite nanotecnologie	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no
Spiegazione più precisa se si è risposto "sì" ad un punto:		

9 Informazioni particolari aggiuntive		

10 Conferma da parte del fornitore

Il fornitore conferma che le indicazioni riportate in questo modulo corrispondono a realtà e garantisce che i prodotti, incluse la confezione e la dichiarazione, soddisfano i requisiti legali elvetici risp. dell'UE applicabili nel giorno della consegna.

Qualsiasi modifica o adattamento apportati ai prodotti descritti in queste specifiche deve essere comunicata immediatamente per iscritto ai responsabili per la qualità di Bigler AG.

Questo documento è valido senza limitazioni fino alla revoca.

Questo documento è stato compilato elettronicamente ed è valido anche se privo di firma.

Compilato da: J. Munkaschewski

Luogo, data: Büren an der Aare, 26.10.2023

11 Immagini