



		SCHEDA TECNICA	BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPINA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV.	03/04
			DATA	07/04/2026		
DENOMINAZIONE PRODOTTO			CODICE EAN		8032649650027	
RAGU' DI CERVO			CODICE EAN ITF 14		18032649650024	
CODICE ARTICOLO RG2			FOTO PRODOTTO 			
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Salsa a base di carne e verdure per condimento				
INGREDIENTE PRIMARIO		Carne di Cervo				
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO		UE				
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO						
Energia	kJ	552	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			
Energia:	kcal	132	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 100	
Grassi:	g	5,9	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 100	
Di cui saturi:	g	1,5	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10	
Carboidrati:	g	3,3	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Di cui zuccheri:	g	1,6	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato	
Proteine :	g	16	Attività dell'acqua (A _w)	-		
Sale:	g	1,2	pH	unità di pH		
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO		Vasetto in vetro chiuso con capsula sottovuoto				
CONFEZIONE						
ETICHETTATURA AMBIENTALE		VASO VETRO: RACCOLTA VETRO				
		CAPSULA: RACCOLTA METALLI				
		ETICHETTA: RACCOLTA PLASTICA				
Contenuto medio	≡ Kg	0,220				
Peso confezione :	≡ Kg	0,400				
Composizione pallet (H.170 – 80X120):						
n° Cartoni x Strato	12	n° Strati x 1/2 pallet	6	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet		72
Totale Peso Medio Pallet Kg	756	n° Strati x pallet	12	Totale n° Cartoni x Pallet		144
ETICHETTATURA						
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :			IT 1292/L UE			
Elenco degli ingredienti:		Carne di cervo 60%, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, carote), concentrato di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, sale, spezie, erbe aromatiche, aromi naturali.				
INGREDIENTE: CONCENTRATO DI POMODORO			ORIGINE: ITALIA			
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:		gg	1095			
Lotto di produzione:			Data scadenza (giorno, mese, anno) GMMMAA			
Indicazioni generali			Confezione sottovuoto: controllare capsula sottovuoto			
Modalità d'uso:			Rimuovere il tappo prima di utilizzare. Conservare in frigo dopo l'apertura del vasetto e consumare entro 3/4 gg.			
CONSERVAZIONE						
Trasporto:		Con mezzo isoteramico conservare tra +2°C e +10°C				
Stoccaggio:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C				
Esposizione:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C				

SCHEMA ALLERGENI

Prodotto fornito:	RAGU' DI CERVO			
Codice:	RG2			
PRESENZA DELL'ALLERGENE				
SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	Nel prodotto	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione	Involontaria nel prodotto si/no (3)
	si/no		si / no (2)	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	NO		NO	NO
<p>(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".</p> <p>(2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.</p> <p>(3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.</p> <p>Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:</p>				
X	Non sono presenti sostanze allergeniche			
	Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:			
	Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di":			
X	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori			
	Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a:			

Prodotto fornito:	RAGU' DI CERVO	
Codice:	RG2	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
COLORE	MARRONE ROSATO	
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO	
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO	
FORMA	LIQUIDO CON PEZZETTI DI INGREDIENTI	
DICHIARAZIONI		
ETICHETTATURA ED ALLERGENI :	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg UE 1169/2011 e s.m.i..	
OGM:	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati secondo le disposizioni del Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i. e del Reg. CE n. 1830/2003 e s.m.i..	
IRRADIAZIONI IONIZZANTI	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non vengono trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2 e s.m.i., della Direttiva CE 1999/3 e s.m.i. e del D.lgs 94/01 e s.m.i..	
IDONEITA' IMBALLI:	Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. CE n° 1935/04 e s.m.i., al Reg. CE n° 2023/2006 e s.m.i. ed al Reg. UE n° 10/2011 e s.m.i..	
SISTEMA AZIENDALE:	La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853/04 e s.m.i., Reg. CE n° 2073/2005 e s.m.i., Reg. CE n° 178/2002 e s.m.i., Reg. CE n° 915/23 e s.m.i..	
COMPILATORE MAURO BERNARDINI 07/04/2026		