

	SCHEDA PRODOTTO		All. 5.11P																					
	Salsiccia Piccante		Rev. 4 del 06/11/14																					
IT 702M CE	(insaccato fresco)		aggiornata al 03/03/16																					
Codice Prodotto: SA008																								
Descrizione e lavorazione del prodotto																								
Prodotto ottenuto dalla macinazione e impastatura di tagli magri (spalle disossate, pancette, carneta e trito) e grassi (lardello scotennato) con l'aggiunta di spezie e droghe																								
Origini carni impiegate																								
tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia																								
INGREDIENTI: Carne di suino, Sale, aromi, spezie, peperoncino 1%, zuccheri: destrosio, saccarosio. Antiossidante: E300. Regolatore di acidità: E262, colorante: E120, conservante: E252.																								
ALLERGENI: Nessuno (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)																								
MODALITA' DI CONSERVAZIONE ED USO:																								
Conservare in frigo a temperatura tra 0 ° C / +2 ° C. Da consumarsi previa cottura.																								
Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti per lattanti o per fini medici speciali .																								
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con alimenti																								
Shelf - life del prodotto: 7 giorni dalla data di produzione																								
MODALITA' DI TRASPORTO: con mezzo refrigerato																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Parametri Microbiologici</th> </tr> <tr> <th>Parametri</th> <th>Limiti Max</th> <th>Metodi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.coli</td> <td><500 ufc/g</td> <td>ISO 3811</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi aurei</td> <td><100 ufc/g</td> <td>ISO6888-1/2</td> </tr> <tr> <td>Listeria m.</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td><0,97</td> <td>elettrom.</td> </tr> </tbody> </table>				Parametri Microbiologici			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	<500 ufc/g	ISO 3811	Stafilococchi aurei	<100 ufc/g	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579	Aw	<0,97	elettrom.
Parametri Microbiologici																								
Parametri	Limiti Max	Metodi																						
E.coli	<500 ufc/g	ISO 3811																						
Stafilococchi aurei	<100 ufc/g	ISO6888-1/2																						
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																						
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																						
Aw	<0,97	elettrom.																						
Controllo contaminanti chimici :	Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i																							
Controllo residuo fitosanitari :	Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i																							
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.																								
CARATTERISTICHE CONFEZIONE/ IMBALLO																								
Imballo primario: naturale; Tipo di imballo: sfusa in sacchi di nylon																								
Pezatura: 100 gr circa per singolo pezzo; Peso medio mazzo: 5 Kg																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>valori nutritivi da analisi di laboratorio</th> <th>per 100gr di parte edibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia: Kcal/100g</td> <td>313 kcal</td> </tr> <tr> <td>Energia: Kj/100g</td> <td>1295 kj</td> </tr> <tr> <td>Proteine: g/100g</td> <td>207 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati: g/100g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri: g/100g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi: g/100g</td> <td>29 g</td> </tr> </tbody> </table>				valori nutritivi da analisi di laboratorio	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	313 kcal	Energia: Kj/100g	1295 kj	Proteine: g/100g	207 g	Carboidrati: g/100g	0 g	di cui zuccheri: g/100g	0 g	Grassi: g/100g	29 g							
valori nutritivi da analisi di laboratorio	per 100gr di parte edibile																							
Energia: Kcal/100g	313 kcal																							
Energia: Kj/100g	1295 kj																							
Proteine: g/100g	207 g																							
Carboidrati: g/100g	0 g																							
di cui zuccheri: g/100g	0 g																							
Grassi: g/100g	29 g																							

	di cui grassi saturi: g/100g	12 g		
	Sale: g/100g	2,2 g		
EMESSO		APPROVATO	DATA	
Davide Benigni		Davide Benigni	30/09/14	
SCHEDE PRODOTTO			All. 5.11	
Salsiccia Piccante			Rev. 4 del 06/11/14	
IT 702M CE			aggiornata al 03/03/16	
SCHEDE ALLERGENI				
ALLERGENI	Presenza allergene			
	Nel prodotto si/no	Ingredient e che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involonta ria nel prodotto si/no
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	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	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 espresso come SO2	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
☒ non sono presenti sostanze allergeniche				
☐ sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
☐ possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."				