

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b>		All. 5_11_3
	<b>SALSICCIA PICCANTE STAGIONATA</b>		Rev. 4 del 06/11/2014
IT 702M CE	(insaccato stagionato)		Aggiornata al 03/03/16
<b>Codice Prodotto: ST342 Salsiccia stagionata piccante</b>			
<b>Codice Prodotto: ST342S Salsiccia stagionata piccante sottovuoto</b>			
<b>Descrizione e lavorazione del prodotto</b>			
Prodotto ottenuto dalla macinazione e impastatura di tagli magri di suino (spalle disossate, pancette, carnotta e trito) e grassi (lardello scotennato di suino) con l'aggiunta di spezie e droghe. Pezzatura e dimensioni: 0,3 - 0,5 Kg			
<b>Pezzatura e dimensioni: 0,3 - 0,5 Kg</b>			
<b>Ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino (1%), zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301</b>			
<b>Conservante: E252. Budello non commestibile.</b>			
<b>Destinazione d'uso:</b> alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti per lattanti o per fini medici speciali. Si consiglia di eliminare il budello prima dell'assunzione			
<b>ALLERGENI: nessuno (D.Lgs n° 178 del 27/09/2007)</b>			
<b>Destinazione d'uso:</b> alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti per lattanti o per fini medici speciali.			
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto è sfuso. Se il prodotto è confezionato sottovuoto conservare tra 0°C e +4°C. Non forare la confezione.			
<b>CONFEZIONAMENTO:</b> il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti			
<b>STAGIONATURA MINIMA:</b> 20 giorni			
<b>T. M .C del prodotto s/v: 4 mesi dalla data di confezionamento</b>			
<b>Parametri Microbiologici</b>			
	<b>Parametri</b>	<b>Limiti Max</b>	<b>Metodi</b>
	E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2
	Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2
	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2
	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
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.			
	<b>valori nutritivi da analisi di laboratorio</b>	<b>per 100gr di parte edibile</b>	
	Energia: Kcal/100g	413	
	Energia: Kj/100g	1712	
	Proteine: g/100g	26	
	Carboidrati: g/100g	0	
	di cui zuccheri: g/100g	0	
	Grassi: g/100g	34	
	di cui grassi saturi: g/100g	14	
	Sale: g/100g	4,8	
<b>EMESSO</b>		<b>APPROVATO</b>	
<b>DATA</b>			

DAVIDE BENIGNI	DAVIDE BENIGNI	11/6/14		
	<b>SCHEDA PRODOTTO</b>		All. 5_11_3	
	<b>SALSICCIA PICCANTE STAGIONATA</b>		Rev. 4 del 06/11/2014	
IT 702M CE	(insaccato stagionato)		Aggiornata al 03/03/16	
<b>SCHEDA ALLERGENI</b>				
<b>ALLERGENI</b>	<b>Presenza allergene</b>			
	<b>Nel prodotto si/no</b>	<b>Ingrediente che contiene l'allergene</b>	<b>Nel luogo di produzione si/no</b>	<b>Involontaria nel prodotto si/no</b>
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
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO <sub>2</sub>	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."				
<b>EMESSO</b>	<b>APPROVATO</b>		<b>DATA</b>	
DAVIDE BENIGNI	DAVIDE BENIGNI		11/6/14	