



## SCHEMA TECNICA

**COD. PROD: 101****ARTICOLO: SALSICCIA DI FEGATO P.S.**

<b>STATUS LEGALE: INSACCATO FRESCO DA CUOCERE</b>				<b>COD. EAN –</b>			
<b>INGREDIENTI:</b> Carne di suino nazionale :(Pancetta 44%, Fegato 30% e Spalla 22%) Sale. Spezie: pepe nero, peperoncino, <b>aglio*</b> , Saccarosio, Aromi: aroma arancio. Antiossidanti: E 300 – E 301.  *mg/kg di SO <sup>2</sup> calcolati inferiori a 10, tale allergene secondo Dir.CE 89/2003 e s.m. è da considerarsi assente				<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA':</b> Il lotto viene definito in funzione delle partite di arrivo della materia prima e viene riportato lungo tutto il processo produttivo fino al prodotto finito garantendone la rintracciabilità.			
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> Temperatura ottimale da + 4°C				<b>RIFERIMENTI NORMATIVI:</b> Reg. CE 2073/05                      D. Lgs. 109/92 e s.m. Reg. CE 852/04                      D. Lgs. 114/06 Reg. CE 178/02                      Reg. UE 1169/11 Direttiva CE 89/03 e s.m.        Direttiva CE 142/06 e s. m.			
<b>SHELF LIFE:</b> 15 GG.							
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:</b> Peso medio : g 90 Insaccato di forma cilindrica con budello naturale Macinatura fina Gusto saporito Colore rosso scuro				<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE:</b> Kcal (*) : 415                      Kj(*) : 1732 Grassi : 37.2 g Di cui saturi: 13.2 g Carboidrati: 1.4 g Di cui zuccheri: 0.6 g Proteine : 18.4 g Sale: 2.7g  (* riferite a gr. 100 di prodotto)			
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b> Carica batterica tot.: 50.000 Ufc/ gr. Coliformi totali: <10 Ufc/ gr Coliformi fecali : <10 Ufc/ gr Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g  <b>Analisi eseguite presso laboratori accreditato</b>				<b>OGM:</b> Assenti <b>ALLERGENI:</b> Assenti  <b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO:</b> Da consumarsi previa cottura secondo i gusti personali			
<b>CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO:</b> Ogni pezzo è confezionato in busta per alimenti con etichetta prestampata riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.							
Logistica	Lunghezza mm	Larghezza mm	Altezza mm	Pallettizzazione	N° pz per cartone	N° pz per strato	N° pz per bancale
Cartone piccolo	600	300	260	N°4 imballi per strato	N°12	N°48	N° 192
Cartone grande	600	400	290	N°3 strati per bancale	N°20	N° 80	N°240

**SALCAST GESTIONI s.r.l.**

**STABILIMENTO ED UFFICI:**  
00044 Frascati RM - via Grotte Portella, 9  
☎ 06 9409485 Fax 06 9409526

**SEDE SOCIALE:**  
00144 Roma - via Padre G.A. Filippini 130  
info@castellisalumi.it

[www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)

Rev.1 del 22/04/13 pag.1 di 1