



## SCHEDA TECNICA

**COD. PROD: 104**

**ARTICOLO: SALSICCE MACINATE P.S.**

<b>STATUS LEGALE: INSACCATO FRESCO DA CUOCERE</b>				<b>COD. EAN –</b>			
<b>INGREDIENTI:</b> Carne di suino nazionale (Spalla 62%, pancetta 32%). Acqua, Sale. Spezie: pepe nero, finocchio, <u>aglio</u> *. Destrosio, Aromi naturali ed estratti vegetali. Antiossidante: E300 <small>*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</small>				<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 : gr 90.0 c.a. Insaccato di forma cilindrica con budello naturale Macinatura fina Gusto saporito Colore rosato				<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE:</b> Kj(*) : 1364                      Kcal (*) : 326 Grassi : 28.8 g di cui saturi: 9,8 g Carboidrati : 0,6 g Di cui zuccheri: 0,6 g Proteine : 15 g Sale: 3,1g (* ) riferite a gr. 100 di prodotto			
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b> Carica batterica tot.: 50.000 Ufc/ gr. Coliformi totali: assenti Coliformi fecali : assenti Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g Listeria monoc.: assenti in 25 g <b>Analisi eseguite presso laboratori accreditato</b>				<b>OGM:</b> Assenti <b>ALLERGENI:</b> Assenti <b>Nb: Prodotto in uno stabilimento in cui sono presenti lattosio e solfiti</b>			
				<b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO:</b> Da consumarsi previa cottura secondo i gusti personali			
<b>CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO:</b> Ogni mazzetto è contrassegnato con etichetta adesiva e bollino plastificato riportanti 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°4	N°16	N° 64
Cartone grande	600	400	290	N°5 strati per bancale	N°5	N° 20	N°80

**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