



SCHEDA TECNICA

COD. PROD: 104 N

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

STATUS LEGALE: INSACCATO FRESCO DA CUOCERE				COD. EAN –			
INGREDIENTI: Carne di suino nazionale (Spalla 62%, pancetta 32%). Acqua, Sale. Spezie: pepe nero, finocchio, <u>aglio</u> *. Destrosio, Aromi naturali ed estratti vegetali. <small>*mg/kg di SO² calcolati inferiori a 10, tale allergene secondo Dir.CE 89/2003 e s.m. è da considerarsi assente</small>				IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA': 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.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Temperatura ottimale da + 4°C				RIFERIMENTI NORMATIVI: 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.			
SHELF LIFE: 15 GG.				CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE: Kj(*) : 1374 Kcal (*) : 329 Grassi : 28,9 g di cui saturi: 9,8 g Carboidrati : 0,9 g Di cui zuccheri: 0,9 g Proteine : 15 g Sale: 2,6 g (* riferite a gr. 100 di prodotto)			
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE: Peso medio : gr 90.0 c.a. Insaccato di forma cilindrica con budello naturale Macinatura fina Gusto saporito Colore rosato				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: 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 Analisi eseguite presso laboratori accreditato			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: 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 Analisi eseguite presso laboratori accreditato				OGM: Assenti ALLERGENI: Assenti Nb: Prodotto in uno stabilimento in cui sono presenti lattosio e solfiti			
CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO: Ogni mazzetto è contrassegnato con etichetta adesiva e bollino plastificato riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.				ISTRUZIONI PER IL CONSUMO: Da consumarsi previa cottura secondo i gusti personali			
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

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

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