



## SCHEMA TECNICA

**COD. PROD: 105 C**

**ARTICOLO: SALSICCE a PEZZI PICCANTI P.S.**

|  |                 |                 |               |  |                      |                     |                      |
|--|-----------------|-----------------|---------------|--|----------------------|---------------------|----------------------|
| <b>STATUS LEGALE: INSACCATO FRESCO DA CUOCERE</b>  |                 |                 |               | <b>COD. EAN –</b>  |                      |                     |                      |
| <b>INGREDIENTI:</b><br>Carne di suino nazionale (Spalla 68%, Pancetta 26%),<br>Acqua, Sale.<br>Spezie: peperoncino, pepe nero, finocchio, <i>aglio</i> *.<br>Destrosio, aromi naturali ed estratti vegetali.<br>Antiossidante: E300.<br><br><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><br>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><br>Temperatura ottimale da + 4°C  |                 |                 |               | <b>RIFERIMENTI NORMATIVI:</b><br>Reg. CE 2073/05                      D. Lgs. 109/92 e s.m.<br>Reg. CE 852/04                      D. Lgs. 114/06<br>Reg. CE 178/02                      Reg. UE 1169/11<br>Direttiva CE 89/03 e s.m.      Direttiva CE 142/06 e s. m.       |                      |                     |                      |
| <b>SHELF LIFE:</b><br>15 GG.   |                 |                 |               |  |                      |                     |                      |
| <b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:</b><br>Peso medio : gr 90.0 c.a.<br>Insaccato di forma cilindrica con budello naturale<br>Macinatura a punta di coltello<br>Gusto saporito<br>Colore rosato  |                 |                 |               | <b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE:</b><br>Kj(*) : 1322                      Kcal (*) : 316<br>Grassi : 28.3g<br>di cui saturi: 10,1g<br>Carboidrati : 0,8g<br>Di cui zuccheri: 0,1g<br>Proteine : 13,8 g<br>Sale: 3,7g<br>(* riferite a gr. 100 di prodotto) |                      |                     |                      |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b><br>Carica batterica tot.: 50.000 Ufc/ gr.<br>Coliformi totali: assenti<br>Coliformi fecali : assenti<br>Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr<br>Salmonelle: assenti in 25 g<br>Listeria monoc.: assenti in 25 g<br><b>Analisi eseguite presso laboratori accreditato</b>   |                 |                 |               | <b>OGM:</b><br>Assenti<br><b>ALLERGENI:</b><br>Assenti<br><b>Nb: Prodotto in uno stabilimento in cui sono presenti lattosio e solfiti</b>  |                      |                     |                      |
| <b>CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO:</b><br>Ogni mazzetto è contrassegnato con etichetta adesiva e bollino plastificato riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.  |                 |                 |               | <b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO:</b><br>Da consumarsi previa cottura secondo i gusti personali  |                      |                     |                      |
| Logistica  | Lunghezza<br>mm | Larghezza<br>mm | Altezza<br>mm | Pallettizzazione   | N° pz per<br>Cartone | N° pz per<br>strato | N° pz per<br>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