



SCHEMA TECNICA

COD. PROD: 102SV-8 ARTICOLO: PREPARAZIONE DI CARNI SUINE MACINATA S/V

STATUS LEGALE: INSACCATO FRESCO DA CUOCERE		COD. EAN –					
INGREDIENTI: Carne di suino nazionale (Spalla 62%, Pancetta 32%). Acqua, Sale. Spezie: pepe nero, finocchio, <i>aglio</i> *. Destrosio, aromi naturali ed estratti vegetali. Antiossidante: E300. *mg/kg di SO ² calcolati inferiori a 10, tale allergene secondo Dir.CE 89/2003 e s.m. è da considerarsi assente		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 +0°C a +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 MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE: Peso medio : g. 800 c.a. Insaccato di forma cilindrica con budello naturale Macinatura a punta di coltello Sapore delicato Colore rosato		CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE: Kcal (*) : 326 Kj(*) : 1364 Grassi : 28.8 g di cui saturi: 9.8 g Carboidrati: 0,6 g di cui zuccheri: 0,6 g Proteine : 15.0 g Sale: 3,1g (*) riferite a gr. 100 di prodotto					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Carica batterica tot.: fino a 300 mil. Ufc/ gr. Coliformi totali: <10 Ufc/ gr Coliformi fecali : <10 Ufc/ gr Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g Listeria monocytogenes: assente Analisi eseguite presso laboratori accreditato		OGM: Assenti ALLERGENI: Assenti Nb: Prodotte in uno stabilimento in cui è presente lattosio e senape ISTRUZIONI PER IL CONSUMO: Da consumarsi previa cottura e secondo i gusti personali					
CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO: Ogni pacchetto confezionato sottovuoto è contrassegnato con etichetta riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.							
Logistica	Lunghezza mm	Larghezza mm	Altezza mm	Pellettizzazione	N° pz per cartone	N° pz per strato	N° pz per bancale
Cartone piccolo	600	300	260	n°4 strati per bancale	N°20	N°80	N°320
Cartone Grande	600	400	290	n°5 strati per bancale	N°30	N°120	N°480

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

Rev.2 del 22/06/17 pag.1di1