

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 16/09/2022 Ult.Modifica 16/09/2022
	SALSICCIA STAGIONATA DOLCE g 60 AP Codice 8004	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	Salsiccia stagionata dolce.
Descrizione	Insaccato stagionato carne di suino.
Provenienza carne	UE
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -5°C) e in seguito collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità di prodotto e confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio.
Tipo confezionamento	Atmosfera Protettiva.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	90 giorni dal confezionamento.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura di conservazione +2°/+4°C.
Indicazioni per l'uso	Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 16/09/2022 Ult.Modifica 16/09/2022
	SALSICCIA STAGIONATA DOLCE g 60 AP Codice 8004	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
8004	SALSICCIA STAGIONATA DOLCE g 60 AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964080042	Kg 0,06

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
8004	220x132x237	0,12	20	25	29	6

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
SALSICCIA STAGIONATA DOLCE	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, zuccheri ,aromi naturali, Antiossidanti:E300-E301 Conservanti : E252,E250

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 16/09/2022 Ult.Modifica 16/09/2022
	SALSICCIA STAGIONATA DOLCE g 60 AP Codice 8004	Pagina 3 di 4

2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosso
Sapore	di media intensità di carne e spezie
Odore	Piccante

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1122
Energia (Kcal)	269
Grassi (g/100g)	17
Grassi Saturi (g/100g)	6,4
Carboidrati (g/100g)	0,5
Zuccheri (g/100g)	0,0
Proteine (g/100g)	29
Sale (g/100g)	3,7

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	//
aW	//

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<10
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<500
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente/absent
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 16/09/2022 Ult.Modifica 16/09/2022
	SALSICCIA STAGIONATA DOLCE g 60 AP Codice 8004	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi