


	SCHEDA PRODOTTO		All. 5.26
	CAPOCOLLO STAGIONATO		Rev. 4 del 06/11/14
	(salume stagionato)		Aggiornata al 03/03/16
Codice Prodotto: ST321 Capocollo stagionato sfuso			
Codice Prodotto: ST321S Capocollo stagionato sottovuoto			
Descrizione e lavorazione del prodotto			
Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica cervicale dorsale del collo. Per la produzione viene utilizzata carne suina nazionale che non abbia subito processi di congelamento. Il prodotto finito intero è costituito da capocollo di maiale stagionato ed insaccato in budello naturale, legato con corda. La forma è cilindrica, leggermente assottigliata all'estremità. la lunghezza a fine stagionatura è mediamente 20-30 cm			
Pezzatura e dimensioni: 1,5 - 2,5 kg.			
Ingredienti: Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.			
Allergeni: Nessuno (D.Lgs n° 178 del 27/09/2007)			
Destinazione d'uso: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali.			
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto è sfuso. Conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C se il prodotto è sottovuoto. Non forare la confezione.			
STAGIONATURA MINIMA: 2 mesi			
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti			
T.M.C: 6 mesi dalla data di confezionamento se prodotto è s/v			
Caratteristiche Organolettiche:			
Colore: Rosso vivo con filetti di grasso bianco avorio o bianco rosato. Aroma: Tipico e delicato			
Sapore: Tipico e gradevole. Aspetto al taglio: Superficie di taglio omogenea e ben compatta			
Caratteristiche Microbiologiche			
	Parametri	Limiti Max	Metodi
	E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2
	Clostridi solf.rid.	<50 ufc/g	ISO 7937
	Stafilococchi coag.+	<100 ufc/g	ISO6888-1/2
	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2
	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Controllo contaminanti chimici :		Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i	
Controllo residuo fitosanitari :		Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i	
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.			
	valori nutritivi medi valori CREA	per 100gr di parte edibile	
	Energia: Kcal/100g	438	
	Energia: Kj/100g	1814	
	Proteine: g/100g	24 g	
	Carboidrati: g/100g	0 g	
	Zuccheri : g/100g	0 g	
	Grassi: g/100g	38 g	
	Grassi saturi: g/100g	15 g	
	Sale: g/100g	4,9	

	EMESSO		APPROVATO		DATA
	Davide Benigni		Davide Benigni		19/06/12
	SCHEDA PRODOTTO			All. 5.26	
	CAPOCOLLO STAGIONATO (salume stagionato)			Rev. 4 del 06/11/14	
				Aggiornata al 03/03/16	
SCHEDA ALLERGENI					
ALLERGENI	Presenza allergene				
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontaria nel prodotto si/no	
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO	
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO	
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO	
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO2	NO		NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO	
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:					
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche					
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche					
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."					
	EMESSO		APPROVATO		DATA
	Davide Benigni		Davide Benigni		06/11/2014