

 IT 702M CE	SCHEDA PRODOTTO Salsiccia con finocchio (insaccato fresco)	All. 5.11F Rev. 4 del 06/11/14 aggiornata al 03/03/16																		
Codice Prodotto: SA012																				
Descrizione e lavorazione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione e impastatura di tagli magri (spalle disossate, pancette, carnetta e trito) e grassi (lardello scotennato) con l'aggiunta di spezie e droghe																				
Origini carni impiegate tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia																				
INGREDIENTI: Carne di suino, Sale, aromi, spezie, semi di finocchio 1%, zuccheri: destrosio, saccarosio. Antiossidante: E300. Regolatore di acidità: E262, colorante: E120, conservante: E252.																				
ALLERGENI: Nessuno (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)																				
MODALITA' DI CONSERVAZIONE ED USO: Conservare in frigo a temperatura tra 0 ° C / +2 °C. Da consumarsi previa cottura. Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti per lattanti o per fini medici speciali . Si consiglia di eliminare l'involucro esterno																				
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con alimenti																				
Shelf - life del prodotto: 7 giorni dalla data di produzione																				
MODALITA' DI TRASPORTO: con mezzo refrigerato																				
Parametri Microbiologici <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Parametri</th> <th style="width: 30%;">Limiti Max</th> <th style="width: 40%;">Metodi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.coli</td> <td><500 ufc/g</td> <td>ISO 3811</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi aurei</td> <td><100 ufc/g</td> <td>ISO6888-1/2</td> </tr> <tr> <td>Listeria m.</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente in 25 g</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td><0,97</td> <td>elettrom.</td> </tr> </tbody> </table>			Parametri	Limiti Max	Metodi	E.coli	<500 ufc/g	ISO 3811	Stafilococchi aurei	<100 ufc/g	ISO6888-1/2	Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579	Aw	<0,97	elettrom.
Parametri	Limiti Max	Metodi																		
E.coli	<500 ufc/g	ISO 3811																		
Stafilococchi aurei	<100 ufc/g	ISO6888-1/2																		
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2																		
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579																		
Aw	<0,97	elettrom.																		
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.																				
CARATTERISTICHE CONFEZIONE/ IMBALLO																				
Imballo primario: naturale; Tipo di imballo: sfusa in sacchi di nylon																				
Pezatura: 100 gr circa per singolo pezzo; Peso medio mazzo: 5 Kg																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">valori nutritivi da analisi di laboratorio</th> <th style="width: 50%;">per 100gr di parte edibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia: Kcal/100g</td> <td>313 kcal</td> </tr> <tr> <td>Energia: Kj/100g</td> <td>1295 kj</td> </tr> <tr> <td>Proteine: g/100g</td> <td>207 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati: g/100g</td> <td>0 g</td> </tr> </tbody> </table>			valori nutritivi da analisi di laboratorio	per 100gr di parte edibile	Energia: Kcal/100g	313 kcal	Energia: Kj/100g	1295 kj	Proteine: g/100g	207 g	Carboidrati: g/100g	0 g								
valori nutritivi da analisi di laboratorio	per 100gr di parte edibile																			
Energia: Kcal/100g	313 kcal																			
Energia: Kj/100g	1295 kj																			
Proteine: g/100g	207 g																			
Carboidrati: g/100g	0 g																			

di cui zuccheri: g/100g	0 g		
Grassi: g/100g	29 g		
di cui grassi saturi: g/100g	12 g		
Sale: g/100g	2,2 g		

EMESSO	APPROVATO	DATA
Davide Benigni	Davide Benigni	30/09/14



SCHEDA PRODOTTO

All. 5.11

Salsiccia fresca con finocchio

Rev. 4 del 06/11/14

IT 702M CE

(insaccato fresco)

aggiornata al 03/03/16

SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Presenza allergene			
	Nel prodotto si/no	Ingredienti che contiene l'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
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO ₂	NO		NO	NO

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

non sono presenti sostanze allergeniche

sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche

possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."
