



Dati generali

Denominazione Commerciale	Cecco - La Salsiccia con lo stecco
Denominazione legale	Prodotto a base di carne suina - in atmosfera protettiva
Origine della carne	Italia
Codice EAN	2960636
Codice Articolo	CECCO
Peso medio per pezzo	80 g
Diametro	40 mm
Lunghezza	70 mm
Modalità di Conservazione	Temperatura ottimale +2°/+5°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione
Scadenza	Da consumarsi entro 10 gg dalla data di confezionamento in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso	Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi previa cottura.
--------------------------------------	---

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico toscano caratterizzato dalla freschezza delle carni e dalla bassa carica batterica contenuta
Colore	Roseo
Consistenza	Tenera
Sapore	Gusto dolce e non aggressivo al palato

Ingredienti

carne di coscia di suino, grasso di coscia di suino, sale, aromi naturali, zuccheri: destrosio. Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E300, E331. Conservanti: E250, E252.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1180	kJ
Energia	285	kcal
Grassi	24,3	g
di cui acidi grassi saturi	8,5	g
Carboidrati	2	g
di cui zuccheri	1,8	g
Proteine	14,5	g
Sale	3	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
Controllo residui farmacologici	Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.
Controllo residuo fitosanitari	Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<500 UFC/g	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<1000 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	5,9
Aw	< 0,97

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Vassoio in polistirolo a barriera con film termosigillante a barriera mm. 150X140X50. Spiedo di bambù conforme al contatto con tutte le categorie di alimenti fino a +250°C per 2 h.
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	4 vaschette da 240g
Misure Cartone in mm (BxHxP)	290x105x195
Peso Lordo Medio a Cartone	1075 g
Tara cartone	115g +/- 8%
Numero cartoni/strato	16
Numero strati/pallet	10
Numero cartoni /pallet	160
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati



Scheda Tecnica di prodotto

CECCO - LA SALSICCIA CON LO STECCO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 1 del 06/12/2021

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS