

Scheda Tecnica di prodotto

SALSICCIA TOSCANA



Dati generali

Denominazione Commerciale	Salsiccia Toscana
Denominazione legale	Prodotto a base di carne suina
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Sals
Peso medio per pezzo	girelli da 80g
Diametro	40 mm
Lunghezza	100 mm
Budello	Naturale
Modalità di Conservazione	Temperatura ottimale +2°/+4°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione.
Scadenza	Da consumarsi entro 10 gg dalla data di produzione 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 suino, grasso di suino, sale, zuccheri: destrosio. aromi naturali, Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E300. Conservante: 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 SO2			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	1325	kJ
Energia	320	kcal
Grassi	28,3	g
di cui acidi grassi saturi	11	g
Carboidrati	2,1	g
di cui zuccheri	1,9	g
Proteine	14,2	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	Sacco in nylon idoneo al contatto con alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	filza di girelli da 5 kg
Misure Cartone in mm (BxHxP)	500x190x190
Peso Lordo Medio a Cartone	5,38 kg
Tara cartone	380 g +/-8%
Numero cartoni/strato	9
Numero strati/pallet	5
Numero cartoni /pallet	45
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

SALSICCIA TOSCANA

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 3 del 21/12/2021

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS