

## Scheda Tecnica di prodotto

### SALSICCIA PICCANTE in vaschetta da 240g in ATM



### Dati generali

<b>Denominazione Commerciale</b>	Salsiccia piccante in ATM
<b>Denominazione legale</b>	Prodotto a base di carne suina in atmosfera modificata
<b>Origine della carne</b>	Italia
<b>Codice EAN</b>	2226291
<b>Codice Articolo</b>	Salspicatm
<b>Peso medio per pezzo</b>	3 girelli da 80g
<b>Diametro</b>	40 mm
<b>Lunghezza</b>	100 mm
<b>Budello</b>	Naturale
<b>Modalità di Conservazione</b>	Temperatura ottimale +2°/+4°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione.
<b>Scadenza</b>	Da consumarsi entro 45 gg dalla data di confezionamento in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

### Destinazione e modalità d'uso

<b>Destinazione e modalità d'uso</b>	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

<b>Aspetto</b>	Salume tipico toscano caratterizzato dalla freschezza delle carni e dalla bassa carica batterica contenuta
<b>Colore</b>	Rosso tendente all'arancio
<b>Consistenza</b>	Tenera
<b>Sapore</b>	Piccante, di facile digeribilità

### Ingredienti

carne di suino, grasso di suino, sale, aromi naturali (di cui peperoncino 1%). Zuccheri: destrosio. Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E300, E331. Conservanti: E252, E250.

## 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



## Scheda Tecnica di prodotto

### SALSICCIA PICCANTE in vaschetta da 240g in ATM

MG 07 rev.1 del 01/08/2017  
Rev. 0 del 29/12/2021

## Dati Logistici

Imballaggio Primario	Film ad alta termoretraibilità per sottovuoto
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	4 vaschette da 240g
Misure Cartone in mm (BxHxP)	290x105x195
Peso Lordo Medio a Cartone	1,15 kg
Tara cartone	115g +/- 8%
Numero cartoni/strato	10
Numero strati/pallet	6
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

## Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS