

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: SSCTEB

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

SALSICCIOTTO ALLE ERBE / Salame dolce suino stagionato e affinato nelle erbe aromatiche.

Stagionatura minima 30 giorni.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, zucchero, miele, erbe aromatiche secche 1%, Antiossidante: acido ascorbico. Conservante: nitrato di potassio. Non contiene glutine, latte e derivati del latte. Non contiene budello. Crosta edibile.

ALLERGENI

Non contiene allergeni (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Conservare in frigorifero tra +2°C/+10°C. Consumare entro la data prevista.

Trasportare in automezzo ATP a temperatura

controllata tra +2°C/+10°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Carne Suina: ITALIA. Non contiene budello. Crosta edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:

SCADENZA / SHELF LIFE:

Peso variabile kg 0,500 circa x 2 pezzi a confezione.

Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa)

Da vendersi a peso. Confezioni per cartone: 10

120 giorni dalla data di confezionamento.

Dim. cartone in cm: LxLxH 20x40x15

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in buste di plastica sottovuoto. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006: Reg. CE 10/2011).

reg. 62 2020/2000, reg. 62 10/2011).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Valore energetico	1741 Kj / 421 kcal
Grassi	37 g
di cui saturi	13 g
Carboidrati	< 0 g
di cui zuccheri	< 0 g
Proteine	21,9 g
Sale	3,5 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi 30°C	≤ 10.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes (qualitativa)	Assente/25g
E. Coli	≤ 100 UF/C
CARATTERISTICHE CHIMICHE	STANDARD FISICI
pH <7	Esente da corpi estranei.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	