



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SALSICCIA FRESCA DI CARNE**

**SCHEDA TECNICA**  
**N° 5**  
**REV 30/11/2017**

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Articolo</b>	Salsiccia fresca di Carne in ATP
<b>Denominazione Lgale</b>	Preparazione a base di carne di suino
<b>Codice Articolo</b>	8101
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino (97%), acqua, sale, aromi, saccarosio, destrosio, antiossidanti: E300.
<b>Produttore</b>	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1- 64027 Sant' Omero (TE)
<b>Stabilimento di produzione</b>	BOLLO CE: IT 2927 S CE
<b>Stabilimento di confezionamento</b>	BOLLO CE: IT 2927 S CE
<b>Destinazione d'uso</b>	Nessuna limitazione
<b>Modalità d'uso</b>	Da consumarsi previa accurata cottura ( T>80°C )
<b>Allergeni</b>	Assenti (Vedi tabella allergeni)
<b>Scadenza</b>	12 giorni dalla data di confezionamento
<b>Formato confezione</b>	2.5 -2.8 Kg circa
<b>Confezionamento</b>	Atmosfera modificata
<b>Commercializzazione</b>	Ingrosso e Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O.)
<b>Modalità di distribuzione</b>	Mezzi refrigerati aziendali e terzi
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare alla temperatura T= 0 / +4°C.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SALSICCIA FRESCA DI CARNE**

**SCHEDA TECNICA**  
**N° 5**  
**REV 30/11/2017**

**Altre materie utilizzate**

- Budello naturale
- Spago

**CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Prodotto insaccato fresco ottenuto dalla lavorazione di carne suina fresca di provenienza nazionale acquistata da Fornitori qualificati.

La lavorazione si compone delle seguenti fasi principali:

- Pesatura e miscelazione degli ingredienti
- Macinazione della carne con tritacarne
- Impasto della carne e degli ingredienti
- Insaccagione meccanica con budello naturale
- Legatura meccanica con spago

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Parametri</b>	<b>Limite</b>	<b>Unità di Misura</b>
Carica Batterica totale a 30° C	< 10 <sup>7</sup>	ufc/g
Stafilococco aureo	≤ 5 X 10 <sup>3</sup>	ufc/g
Escherichia coli	≤ 5 X 10 <sup>3</sup>	ufc/g
Coliformi/Enterobatteriaceae	≤ 5 X 10 <sup>3</sup> ≤ 5 X 10 <sup>5</sup>	ufc/g
Salmonella spp	Assente	in 25g
Listeria monocytogenes	Assente	in 10g

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>SALSICCIA FRESCA DI CARNE</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>N° 5</b>  <b>REV 30/11/2017</b>
---	--	---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

<b>Colore</b>	: Roseo
<b>Odore</b>	: Tipico della carne suina fresca. Assenza di odori anomali (Rancido)
<b>Consistenza</b>	: Morbida, pastosa

---

### CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

<b>Confezionamento:</b>	Confezionamento in atmosfera protettiva
<b>Imballo primario</b>	Vaschetta in PE. Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
<b>Imballo secondario</b>	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
<b>Etichettatura:</b>	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
<b>Trasporto e Consegna</b>	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
<b>Destinazione d'uso</b>	Ingrosso e GDO
<b>Modalità d'uso</b>	Da consumarsi previa accurata cottura ( T>80°C )

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

#### Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1187 kJ /287 kcal
Grassi	24,6 g
di cui acidi grassi saturi	9,35 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	15,6 g
Sale	2,1 g



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SALSICCIA FRESCA DI CARNE**

**SCHEDA TECNICA**  
**N° 5**  
**REV 30/11/2017**

**Dichiarazione allergeni**

**All. II Reg. UE 1169/2011**

<b>Allergene</b>	<b>Presenza nel prodotto</b>	<b>Possibile contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO